Dicembre/Gennaio 2010 - anno XXII n.178

# Italia a Tavola

ALIMENT & attrezzature

Food & catering equipment

28 febbraio - 3 marzo 2010

## Torna Aliment & attrezzature

*La rassegna del settore alimentare, delle attrezzature per la ristorazione, hospitality e servizi alberghieri*

**Centro Fiera del Garda - Montichiari (Bs)**

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB BERGAMO - Organo ufficiale di ANAG
In caso di mancato recapito inviare al CPO di Bergamo per la restituzione al mittente previo pagamento resi - Contiene I.P.

RISTORAZIONE - BAR - OSPITALITÀ - ENOGASTRONOMIA - TERRITORIO

LiveliADV.it

# Vestita per le Feste

*Esclusiva*

**norda**

**Acqua Minerale Naturale**

*per la Ristorazione*

# Tutto qui.

In ogni goccia di cioccolato Icam trovi tutta la competenza e la passione per il cioccolato maturati in più di sessant'anni di esperienza. Un'accurata selezione della materia prima, il controllo della filiera agricola e produttiva e l'utilizzo delle più moderne tecnologie per la lavorazione del cacao fanno di Icam il punto di riferimento del cioccolato italiano di qualità. Ideali per ogni tipo di utilizzo professionale come pasticcerie, gelaterie e ristorazione, i prodotti di Icam Linea Professionale sono la risorsa perfetta per ispirare le creazioni migliori da offrire ai propri clienti. Grazie alla qualità del cioccolato Icam e all'assistenza di Linea Professionale, il tuo successo sarà ancora più grande. Tutto qui.

ICAM

*Linea Professionale*

**VI ASPETTIAMO AL SIGEP DI RIMINI, PAD. B3 STAND 021**

**ICAM LINEA PROFESSIONALE. LA TUA ISPIRAZIONE, LA NOSTRA PASSIONE.**

www.icamprofessionale.it

# Sommario

**8** Zuppa di cipolla e Chianti riserva, un inno ai sapori classici

**10** Riso: cancellate le varietà, protestano agricoltori e artigiani

**20** Germania e Italia sul podio Cheese of the year premia il meglio dei formaggi

**22** La grappa incontra la frutta: dall'Anag un focus sulla mela

**26** Vermentino, una ricchezza diffusa da nord a sud tutta da valorizzare

**36** Sparkle Bere Spumante: sono 29 le "5 sfere" d'eccellenza

**38** Sondrio in testa con 23 etichette tra le Rose camune di Viniplus

**46** Tra crisi e nuovi stellati esce la Michelin, con un occhio particolare a Bergamo

**56** Proposte per Natale e San Silvestro: sulla tavola vince la tradizione

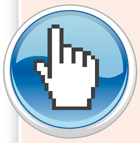
**57** Fuga di talenti dall'Italia Abbiamo da imparare dai cinesi

**60** Congresso nazionale Aibes Il toscano Balleri è barman dell'anno

**66** In 15mila ad AgrieTour Cucina: Sicilia e Trentino protagoniste

**86** Ospitalità e ristorazione a Expo Riva Hotel

**90** Tre miliardi per l'Horeca Decolla il progetto "Italia e turismo"

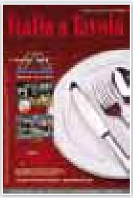
Questo simbolo alla fine di un articolo indica che sul portale **www.italiaatavola.net** sono presenti versioni più ampie del testo oppure approfondimenti e schede collegate. Il codice numerico che lo affianca permette di recuperare la versione web dell'articolo inserendolo nel campo di "ricerca codice" nella finestra CERCA

## Enogastronomia 2009

## Vota il personaggio dell'anno

*I dettagli a pagina 7*

### IN COPERTINA



Un'occasione di accrescimento professionale, un punto di incontro importante per il mondo dell'Horeca, della ristorazione e delle attrezzature. Parliamo di Aliment&Attrezzature, a Montichiari dal 28 febbraio al 3 marzo 2010 (*servizio a pagina 82*)


## Italia a Tavola

Italia a Tavola (con l'edizione regionale **Lombardia a Tavola**) è una rivista di aggiornamento professionale, di cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, assaggiatori, barman, sommelier, luoghi di ritrovo, enti, aziende e associazioni del settore, per un totale di oltre 60.000 aziende o professionisti su tutto il territorio nazionale.

Azienda associata A.N.E.S. - Testata volontariamente sottoposta a certificazione di tiratura e diffusione in conformità al Regolamento C.S.S.T.

Certificazione Stampa Specializzata Tecnica

Per il periodo 1/1/2008 - 31/12/2008: società di Revisione BDO Sala Scelsi Farina
Certificato CSST n. 2008/1760 del 26/2/09
Tiratura media 2008 per numero: 53.349
**Diffusione media 2008 per numero: 53.335**
**Diffusione media 2009: 56.500 COPIE/NUMERO**

Stampa: TI.BE.R. Spa, via della Volta,179 - 25124 Brescia - Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88 - Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 30 novembre 2009

# Dov'è la politica?
## C'è disinteresse per la Ristorazione

I segnali che vengono dal mercato sono più che contraddittori. Da un lato si allunga ogni giorno l'elenco di ristoranti che chiudono o di cuochi che, anche se stellati, rinunciano all'autonomia e diventano dipendenti. Dall'altro lato ci sono invece produttori e aziende che riescono a fronteggiare la crisi e, anzi, investono e riescono ad affermarsi nonostante il calo dei consumi che colpisce anche il Made in Italy a tavola. E tutto questo in un contesto dove l'intero sistema dell'agroalimentare italiano, nonostante le dichiarazioni di facciata del Governo, vive uno dei più difficili momenti degli ultimi sessant'anni, compresso fra la mancanza di risorse pubbliche e l'incertezza dei dati congiunturali, con beghe fra i Ministri.

***Il settore è in grave crisi, mancano risorse e interventi mirati delle istituzioni. La ripresa passa dalla valorizzazione del Made in Italy***

**Editoriali recenti su www.italiaatavola.net**

- Tre stelle ai Cerea La Michelin apre alla Cucina italiana? *cod 13074*
- Agriturismo, è tempo di un incontro con la Ristorazione *cod 12954*
- I guidaioli versus la ristorazione italiana? *cod 12793*

La mancanza di risorse è un dato di fatto e se la coperta è corta non si può certo pretendere di coprire tutto e tutti. Ma a conti fatti c'è la sensazione che della filiera agroalimentare, del turismo e della ristorazione (che pure sono fra i pochi settori su cui il Paese può contare per rafforzare in positivo la sua immagine all'estero) alla politica importi un po' poco. Il ministero del Turismo vara ad esempio un'operazione per finanziare il settore, ma poi lascia gli operatori senza assistenza su come ottenere i fondi.

E ancora. Non ci sono soldi per investire nel riassetto idrogeologico di vaste aree del Paese distrutte dalla speculazione e dall'abusivismo (e intanto paghiamo i disastri di Messina). Ma per manie di grandezza degne di Paesi coi conti più solidi (e con meno coinvolgimenti fra la politica e la Mafia), si finanzia un progetto oggi assolutamente inutile come il ponte sullo stretto di Messina.

I ristoratori sono alle prese con clienti con meno soldi e preoccupati delle insopportabili campagne contro un inesistente abuso di alcol (problema limitato all'area dei locali notturni e a precise fasce di età) e al Governo cosa viene in mente? Di proclamare una sorta di guerra alla pausa pranzo con il ministro Rotondi che non si rende nemmeno conto che un problema magari serio diventa solo occasione per dire stupidaggini.

Eppure basterebbe davvero poco per dare fiducia e garantire la ripresa. Valorizzare meglio la ricchezza della nostra produzione agroalimentare sostenendo chi lavora per la qualità e la tipicità. Favorire più elasticità nella gestione del personale in aziende che, come i ristoranti, alternano giorni di pieno ad altri di desolante vuoto. Risanare l'ambiente e assicurare nuove prospettive di lavoro nel turismo e nell'agricoltura. Sono obiettivi poco costosi e assolutamente minimali, ma centrali per il settore. Li rilanciamo come augurio per il 2010 sperando in una Politica più attenta.

**Alberto Lupini**
alberto.lupini@italiaatavola.net

# La nostra squadra


**Italia a Tavola** - con edizione regionale Lombardia a Tavola
www.italiaatavola.net (quotidiano online)

**Direttore responsabile: Alberto Lupini** - alberto.lupini@italiaatavola.net

**Comitato editoriale**:
**Alberto Lupini, Lucio Piombi** (*beverage e vino*), **Matteo Scibilia** (*ristorazione e alimenti*)

**Redazione**: Via Piatti, 51 - 24030 Mozzo (Bg)
Tel 035 460563 - Fax 02 700557702 - redazione@italiaatavola.net

*Editorialista:* **Roberto Vitali** - *Vicedirettore:* **Marino Fioramonti**
*In redazione:* **Jenny Maggioni, Riccardo Melillo** (*grafica e impaginazione*), **Greta Nicoletti**, **Elisabetta Passera** (*segreteria*), **Lucio Tordini** e **Ezio Zigliani** (*iniziative speciali*)

*Corrispondenti di zona:*
- Piemonte - Liguria - Valle d'Aosta: **Piera Genta** (pieragenta@libero.it - 335 6438533)
- Toscana - Umbria: **Alessandro Maurilli** (a.maurilli@almapress.net)
- Lazio: **Mariella Morosi** (mariellamorosi@hotmail.com)
- Emilia Romagna: **Luigi Franchi** (franchi@andromedaservizi.it - 331 6872138)
- Marche: **Claudio Riolo** (claudioriolo@yahoo.it - 335 8163063)
- Campania: **Vincenzo D'Antonio** (vidanto@gmail.com - 329 9092374)

*Hanno collaborato a questo numero*:
Renato Andreolassi, Marinella Argentieri, Ennio Baccianella, Roberta Balmas, Mariella Belloni, Simona Caccia, Bruno Federico, Susy Grossi, Carmine Lamorte, Salvatore Longo, Margherita Manara, Santo Manetta, Rosanna Martinelli, Sergio Mei, Rosanna Ojetti, Francesca Pagnoncelli Folcieri, Sergio Pezzotta, Enrico Rota, Lucia Siliprandi, Gianluigi Sora, Cristina Viggè

**Edizioni Contatto srl**
Via Piatti, 51 - 24030 Mozzo (Bg) Tel 035 615370 - Fax 02 700557702
*Amministratore*: Mariuccia Passera - segreteria@italiaatavola.net

**Pubblicità, eventi, promozione e markeing**: **Anna Bonacina** (*direttore commerciale*), **Livia Gerosa** (segreteria), **Andrea Lupini** (*iniziative speciali*) e **Laura Miedico**
Tel 035 615370 - Fax 035 5096886 - direzionecommerciale@italiaatavola.net



**Advertisers' index**: 4 R srl - Arcos Hermanos S.A. - Ardigò srl - Associazione produttori bovini da carne Bergamo - Azienda agricola Mirabella - Cifa srl - CIR food Cooperativa Italiana di Ristorazione - Coltelleria Collini snc - Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena - E.R.S.A.F. Ente regionale per i Servizi all'Agricoltura ed alle Foreste - F.lli Caccia srl - Fabar srl - Fierecongressi Spa - Forni Ceky srl - Frantoio Oleario Giancarlo Giannini - Icam Spa - Il Calepino di F.M. di Plebani Franco e C. snc - Lario Fiere - Norda Spa - Orobica Pesca Spa - Poker di Carissimi Rosa & C. snc - RO.S. Spa - Torrefazione Trismoka



**Tariffe per l'abbonamento annuale**:
€ 25,00 (privato), € 15,00 (operatore professionale), € 10,00 (insegnante o studente) o € 49,00 (estero).
Per sottoscrivere il tuo abbonameno a 10 numeri della rivista visita il sito www.italiaatavola.net e clicca sulla sezione "abbonamenti"



Informativa ex D. Lgs. 196/03: L'amministratore unico è il responsabile del trattamento dei dati che potranno essere trattati da incaricati preposti agli abbonamenti, al marketing, all'amministrazione e potranno essere comunicati a società collegate per le medesime finalità della raccolta e a società esterne per la spedizione della rivista e per l'invio di materiale promozionale. Il responsabile del trattamento dei dati raccolti in banche dati ad uso redazionale è il direttore responsabile a cui, presso la segreteria di direzione, via fax 02 700557702, ci si può rivolgere per i diritti previsti dal D. Lgs. 196/03.


**IL COMMENTO** di Roberto Vitali

## Buon Natale... nonostante tutto

Intitolavo così (*Buon Natale nonostante tutto*) il mio editoriale del dicembre 1992 su questa stessa rivista, che allora si chiamava "Lombardia a Tavola".
Rileggendolo, a distanza di 17 anni, vedo che il pessimismo di allora vale ancora, così come restano un sogno i buoni propositi che auspicavo.
Scrivevo, e sottoscrivo ancora oggi, queste parole: «Siamo in una grave crisi di valori. Il nostro bel Paese sente i contraccolpi di errori del passato, di occasioni perdute, di potenzialità non sfruttate. Dove è andato a finire il nostro secolare impegno, il buon senso, l'umanesimo che hanno fatto scuola al mondo per intere epoche? Possibile che adesso contino solo i ladri e gli incapaci? La speranza è che il nuovo anno porti una nuova giustizia, un nuovo patto sociale dove contino il merito, le capacità, l'onestà, la disponibilità, non più la furbizia e l'abilità di fregare gli altri... Facciamo tutti un esame di coscienza e non pensiamo più che debbano essere solo gli altri a darsi una regolata. Cominciamo a fare il nostro lavoro onestamente e con serietà».
Le riflessioni di 17 anni fa sono ancora attualissime, è triste ammetterlo. Passi avanti il nostro Paese ne ha fatti pochissimi e i problemi sono sempre tanti, aggravati da una crisi economica ancora pesante. L'Italia - si dice - se la caverà sempre, sono crisi periodiche che passano. Sì, passerà forse la stasi economica e il periodo dei licenziamenti facili, ma resta il nodo di base: il senso civico e morale di questo Paese ha livelli sempre bassi, gli esempi di vita proposti dalla tv sono fasulli e non educativi, gli episodi di imbrogli e ruberie ai danni dello Stato e del prossimo sono cronaca di tutti i giorni. Ecco cosa manca: la fierezza di essere italiani e di vivere in una Paese civile, giusto, ordinato. Auguri! *cod 13009*

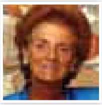
ORGANO UFFICIALE DI

# Enogastronomia 2009
# Vota il personaggio dell’anno

Con il 52% di consensi (su un migliaio di votanti) l’anno scorso aveva vinto alla grande Luca Zaia, presentatosi come la novità della politica italiana. Per quest’anno la gara per scegliere il “**Personaggio dell’anno dell’enogastronomia e ristorazione**” appare invece decisamente più aperta e con molte possibili sorprese. Per l’edizione 2009, su iniziativa di Italia a Tavola, Yubuk, Consultazienda e Oliovinopeperoncino un gruppo di operatori del settore ha selezionato i possibili candidati fra i quali scegliere, indicando fino a 3 preferenze. È anche possibile aggiungere un nome all’elenco, che non vuol essere chiuso, ma solo indicativo.

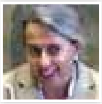
**Scegli come votare**:
• digita il codice *13151* nell’area ricerca su **www.italiaatavola.net** ed esprimi fino 3 preferenze;
• rispondi al sondaggio su Facebook se sei fan di Italia a Tavola o Yubuk;
• invia un fax allo 02 700557702 indicando semplicemente i 3 nomi dei candidati scelti.

**Fausto Arrighi**
*coordinatore Guida Michelin Italia*


**Pia Donata Berlucchi**
*presidente Associazione Donne del vino*

**Massimo Bottura**
*cuoco dell’Osteria La Francescana di Modena*

**Michela Vittoria Brambilla**
*ministro del Turismo*


**Vittoria Brancaccio**
*presidente Agriturist*

**Paolo Bruni**
*già presidente di Federcooperative*

**Giorgio Calabrese**
*nutrizionista, presidente Onav*

**Chicco Cerea**
*cuoco del Da Vittorio di Brusaporto (Bg)*

**Daniele Cernilli**
*giornalista, direttore del Gambero Rosso*

**Marcello Coronini**
*giornalista, coordinatore di Gusto in Scena*

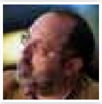
**Luigi Cremona**
*pubblicista, coordinatore Guida Touring*

**Oscar Farinetti**
*imprenditore, presidente di Eataly*

**Chiara Lungarotti**
*presidente Movimento turismo del vino*

**Alberto Lupini**
*giornalista, direttore di Italia a Tavola*

**Gualtiero Marchesi**
*cuoco, Rettore di Alma*


**Paolo Marchi**
*giornalista, direttore di Identità Golose*

**Paolo Massobrio**
*giornalista, presidente di Papillon*

**Claudia Mazzetti**
*presidente dell’associazione donne delle Grappa*

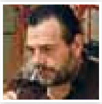
**Davide Paolini**
*giornalista, Il Gastronauta*

**Carlo Petrini**
*presidente Slow Food*

**Franco Maria Ricci**
*sommelier, direttore di Bibenda*

**Leonardo Romanelli**
*giornalista e conduttore*

**Matteo Scibilia**
*cuoco, consigliere del ministero dei Beni culturali*


**Gianfranco Vissani**
*cuoco e conduttore televisivo*

**Enzo Vizzari**
*giornalista, coordinatore Guide de L’Espresso*

**Luca Zaia**
*ministro delle Politiche agricole*

**Indica il nome di un altro candidato**

# Chianti Classico riserva

## Insieme a una calda zuppa di cipolla vernina è un inno ai sapori della tradizione

I due giovani cuochi, Claudio Salvadori e Nicola Chiappi, del ristorante "Il Santo Bevitore" (via Santo Spirito 66/r, Firenze - **www.ilsantobevitore.com**) hanno scelto la nota Riserva di Chianti Classico Villa Cerna, come perfetto abbinamento alla loro interpretazione della zuppa di cipolla. Gli ingredienti sono tradizionali, semplici e di territorio, ma la loro combinazione e la loro presentazione fanno di questo piatto un must da veri gourmet.

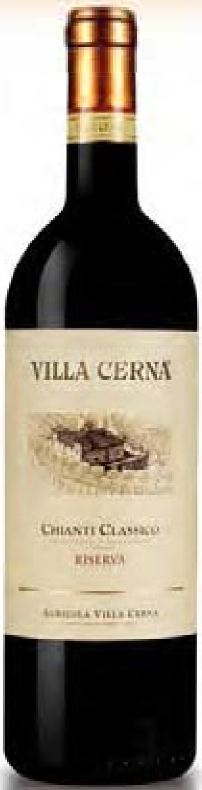
La stessa tradizione è riconducibile anche a questa grande riserva di Chianti Classico, fedele espressione del territorio di provenienza. All'olfatto si apre su toni floreali di viola, per proseguire con note di frutta rossa e menta. Corrispondente al palato, dove la sensazione tannica trova equilibrio nella materia succosa e persistente del gusto.

Acquistata dalla famiglia Cecchi nel 1965, Villa Cerna rappresenta la felice sintesi fra la tradizione e l'applicazione delle più moderne tecnologie nella produzione vitivinicola. La particolare esposizione dei vigneti rende ottimale il ciclo produttivo della vite, favorito anche da un microclima asciutto e moderatamente ventilato. Qui vengono prodotte due grandi etichette, un Chianti Classico annata e uno Riserva, insieme a una preziosissima produzione di olio extravergine di oliva Dop.

*cod 13100*

IL SOMMELIER CONSIGLIA

### Chianti Classico Docg Riserva Villa Cerna
*Azienda agraria Villa Cerna*




Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% di altre varietà complementari
Vinificazione: tradizionale in rosso con macerazione prolungata sulle bucce
Invecchiamento: 14 mesi in barrique e botti di rovere
Affinamento: minimo 10 mesi
Colore: rosso intenso
Profumo: floreale, sempre fresco
Sapore: l'armonia è il risultato dell'equilibrio tra acidità, alcol e tannini
Longevità: 3-7 anni dalla vendemmia
Gradi: 13,5% vol.
Servire a : 18°C
Abbinamenti: ideale con carni rosse, grigliate, arrosti, salumi, formaggi, cacciagione, cinghiale in umido e zuppe

Azienda agraria Villa Cerna - Cecchi
Loc. Casina dei Ponti 56, 53011 Castellina in Chianti (Si)
Tel 0577 54311 - Fax 0577 543150
www.cecchi.net

### ZUPPA DI CIPOLLA VERNINA DI CERTALDO CON PANE A LIEVITAZIONE NATURALE E PECORINO DI PIENZA

INGREDIENTI (4 persone): 5 cipolle di Certaldo "vernine", 1 patata, brodo vegetale, sale e pepe q.b., pane toscano a lievitazione naturale cotto a legna, pecorino di Pienza q.b., semi di papavero q.b.

PROCEDIMENTO: affettare finemente le cipolle e la patata, mettere tre cucchiai di olio in una casseruola e quando l'olio è ben caldo mettere le cipolle e le patate a rosolare per 5-7 minuti o fino a che la cipolla non diventa trasparente. Dopo aver preparato il brodo vegetale, aggiungerlo poco alla volta fino a coprire il tutto. Cuocere per 1 ora circa e a fine cottura passare tutto al setaccio. Aggiustare di sale e condire con una macinata di pepe. Tagliare il pane a fette di circa 1 cm, cospargere con pecorino grattugiato e semi di papavero e passare al grill. Friggere 2 anelli di cipolla. Per la finitura e presentazione: servire la zuppa in un piatto fondo e adagiare il pane tostato in superficie. Finire con gli anelli di cipolla fritta e due fili di erba cipollina.

Cotechino Modena.
Ogni giorno,
fa più buone le tue idee.
Oggi provalo così:
Cotechino Modena con tagliatelle verdi e zucchine.
Per 4 persone:
1 Cotechino Modena, 6 piccole zucchine, 1 scalogno, 250 grammi di tagliatelle verdi, timo e menta.
Mentre fai cuocere il cotechino, fai soffriggere uno scalogno in poco olio, affetta le zucchine e falle cuocere con lo scalogno. Aggiungi il cotechino a pezzetti. Lessa la pasta e uniscila al condimento facendola saltare insieme alle erbe aromatiche.
Cotechino Modena
Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena

# I deputati cancellano le varietà del riso protestano agricoltori e artigiani

*La legge dà il via libera alla possibilità di mischiare varietà diverse ma "omologhe" per parametri tecnici. Il modesto Karnak (che costa molto meno da produrre e trasformare) viene equiparato al più nobile Carnaroli: si potrà chiamare "Carnaroli grezzo". Un vero imbroglio per i consumatori e i ristoratori e un attacco alla qualità. Vince la lobby degli industriali mentre il ministro Zaia resta in silenzio*

Il testo di legge approvato dalla Camera non piace a nessuno, al punto che tutti sperano sia rivisto al Senato. Del resto non potrebbe essere diversamente. Quando la politica non vuole scontentare nessuno (e nemmeno fra maggioranza e opposizione ci si vuole contare) succede sempre così. Perciò, sia pure con profondi emendamenti, la proposta dell'on. Roberto Rosso (Pdl) sul riso è passata in aula e ora attenderà l'ok (o nuove correzioni) dal Senato sulla "Nuova disciplina del commercio interno del riso (1991-A)".

I più contrariati dall'attuale versione sono comunque gli agricoltori e gli artigiani che, rappresentati dal Consorzio di tutela e valorizzazione varietà tipiche di riso italiano, contestano l'avvio di pratiche che potrebbero colpire a morte l'attuale presenza di più varietà. La legge dà un via libera alla possibilità di mischiare varietà diverse, ma omologhe per parametri e caratteristiche (con l'Arborio e il Volano).

Per il più importante dei risi si è poi giunti a ipotizzare una doppia classificazione che sembra fatta apposta per imbrogliare il consumatore: Carnaroli speciale e Carnaroli grezzo. La prima tiplogia non potrà essere confusa o mischiata con altre, mentre con la seconda l'industria di trasformazione avrà la possibilità di unire nella confezione Karnak (che vale molto meno del Carnaroli, anche se sembra un parente prossimo) o Carnise, altra varietà "simile" al Carnaroli.

Come se non bastasse si è introdotto un emendamento relativo alle sanzioni amministrative con i valori già previsti dal decreto legislativo del gennaio 1992. Come se in 7 anni non ci fossero state modifiche anche per quanto attiene alla qualità e alle aspettative dei consumatori.

Il Consorzio di tutela e valorizzazione varietà tipiche di riso italiano, il Consorzio Vialone Nano veronese e la Confartigianato confermano per parte loro la ferma decisione di continuare a lottare per ottenere delle modifiche al disegno legge che rispettino gli sforzi della filiera risicola, agricoltori e trasformatori. E soprattutto per continuare a garantire al consumatore un prodotto italiano, e la purezza delle varietà storiche senza deprezzare quelle nuove.

Esplicito il commento del Consorzio di tutela: «Gli emendamenti proposti, se da un lato danneggiano veramente un'immagine conquistata a fatica dai nostri risicoltori, dall'altra dimostrano quanto grandi ed evidenti sono gli interessi dell'associazione degli industriali che non vogliono mollare l'osso».

La suddivisione del Carnaroli in sottogruppi superiore e grezzo è sicuramente la modifica giudicata «più inquietante» dal Consorzio. «Come già annunciato - ha aggiunto **Piero Vercellone**, presidente del Consorzio - a questo punto noi "superiori" non ci fermiamo. Abbiamo provveduto ad inoltrare al ministro Zaia, e non solo, degli emendamenti studiati per arrivare a un disegno legge che non faccia cadere nel ridicolo la risicoltura italiana.

Credevamo di essere soli a sostenere questa battaglia - presegue Vercellone - invece in questi giorni abbiamo ricevuto numerose telefonate

## Il Consorzio scrive a Luca Zaia

Il Karnak non può diventare Carnaroli per legge. Cresce la preoccupazione del Consorzio di tutela e valorizzazione varietà tipiche di riso italiano, che in una lettera aperta al ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali Luca Zaia denuncia esplicitamente le manovre dell'industria per eludere l'indicazione della varietà. *cod 13045*

## Riso, quello del delta del Po è Igp

Arriva finalmente una notizia positiva per la risicoltura italiana: dopo un percorso di 10 anni il riso del delta del Po potrà fregiarsi del riconoscimento europeo di prodotto a Indicazione geografica protetta, prodotto nell'area che si estende sul cono orientale estremo della pianura padana, fra il Veneto e l'Emilia Romagna. *cod 12834*

di diverse figure istituzionali, non solo piemontesi, che confermano di condividere i nostri principi e ci esortano a continuare».

Secondo il relatore della legge, Roberto Rosso in ogni caso le nuove norme sono finalizzate «a prevedere una nuova disciplina del commercio interno del riso, intervenendo in favore di un settore importante per il Paese ma particolarmente colpito dalla negativa congiuntura internazionale. Il provvedimento si è reso in particolare necessario per rispondere alle esigenze della filiera interessata all'aggiornamento dei criteri di riconoscimento conseguenti alle forme di etichettatura delle molteplici varietà di riso coltivate in Italia».

Nascerebbe da qui tutta la rivoluzione sulle varietà che in verità risponde ad un gioco utile all'industria ma non alla ristorazione italiana e ai consumatori interessati a prodotti di qualità, anche se Rosso ricorda che «il disegno di legge si è reso necessario per rispondere alle pressanti esigenze della filiera interessata all'aggiornamento dei criteri di riconoscimento, conseguente alle forme di etichettatura delle molteplici varietà di riso coltivate in Italia. I nuovi criteri sono stati definiti dagli esperti del settore, e risultano ancorati a principi di trasparenza e di oggettività, nel rispetto dei parametri posti dalla normativa comunitaria di settore; ciò, sempre secondo la relazione del Governo, comporterà un positivo riscontro sia nella fase commerciale del prodotto sia nella fase di orientamento dei programmi di miglioramento genetico, che sono predisposti dalle autorità competenti, al fine di correlare le sempre più specifiche richieste del consumatore al mondo della produzione». *cod 13117*

# Riso, c'è poco da ridere In pericolo la trasparenza

Che l'agricoltura in generale, dal settore lattiero-caseario a quello vinicolo, sia in difficoltà lo sappiamo bene, ma di certo il comparto risicolo non può dirsi tranquillo. A maggior ragione se si pensa che ora potrebbe essere scosso da una bufera che, in nome dell'etichettatura, ne potrebbe sconvolgere equilibri e, soprattutto, quella garanzia di qualità che i nostri produttori sono finora riusciti ad assicurare.

Tutto nasce dal disegno legge presentato alla Camera il 5 dicembre 2008, primo firmatario on. Roberto Rosso (Pdl) che riguarda la "nuova disciplina del commercio interno del riso", ora approvata dalla Camera.

Fare chiarezza sui criteri di riconoscimento delle varietà e sulle conseguenti forme di etichettatura del prodotto, conoscere anche se la materia prima è di origine italiana è quanto il settore auspicava da anni. Da un sondaggio, riportato sul sito del ministro Luca Zaia si deduce che il 75% degli italiani sarebbe disposto a spendere di più per acquistare prodotti alimentari italiani e conoscere anche il nome del produttore. Purtroppo la legge, invece di fare chiarezza, alza una polvere di confusione intollerabile.

Di riso in Italia se ne coltivano circa 150 varietà, il consumatore ne conosce meno di una decina che sono poi quelle storiche: Arborio, Carnaroli, Vialone nano, Roma, Maratelli. Sulle confezioni di riso normalmente in commercio si trova indicata la categoria di appartenenza (fino, semifino) e l'indicazione della varietà, le marche commerciali, cioè quelle che fanno capo all'industria, non riportano mai la provenienza, mentre gli artigiani del riso indicano anche la zona ed il lotto di produzione.

Prendiamo per esempio il Carnaroli, la varietà più nota sul mercato. Esiste un decreto ministeriale (DM 30/1/2007 pubblicato sulla GU 15/3/2007) che permette alla varietà Karnak di essere etichettata Carnaroli, perchè secondo l'Ente nazionale risi, non esiste differenza tra Carnaroli e Karnak. Il Karnak in verità è una varietà ottenuta per recente mutazione genetica del Carnaroli; in campo é di più facile coltivazione, con una resa per ettaro più elevata, quindi meno costosa da produrre, stesse dimensioni del chicco. Ma è alla cottura che si vede subito la differenza: uno si "squaglia" e l'altro rimane perfettamente al dente. Quando entrerà in vigore la nuova legge, il Karnak potrà essere etichettato Carnaroli (sia pure grezzo) e questa metodologia vale anche per altre varietà.

Non si tratta di poca cosa, perchè se estendiamo il ragionamento alla filiera, l'agricoltore non acquisterà più la semente del Carnaroli, ma quella del Karnak e l'Ente certificatore (Ense) sull'etichetta resa obbligatoria da una normativa C.E. cosa andrà a garantire? Va bene l'evoluzione varietale, ma va tutelato chi si sforza di conservare la purezza varietale e che non vuole ingannare il consumatore. Da qui la profonda amarezza dei produttori seri e degli agricoltori oggi rappresentati solo da Piero Vercellone presidente del Consorzio di tutela. **(P.G.)**
cod 12783

Le Radici del Cibo

# Senza torrone non è Natale Tante le varietà del made in Italy

**PIERA GENTA** INTERPRETA L'AGROALIMENTARE ITALIANO FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

*di Piera Genta*

Dalla forma di un parallelepipedo con angoli appuntiti, è il dolce natalizio tipico di molte regioni italiane. Nella sua ricetta classica è un impasto di albume d'uovo, miele e zucchero, farcito con mandorle e nocciole e ricoperto da due ostie. Le sue origini sono arabe, anche se qualche studioso le fa risalire alla Cina. Si è diffuso grazie agli Arabi in tutta l'area del Mediterraneo e sarebbe una variazione della loro cubbaita o giuggiolena, un dolce di miele e sesamo. Il termine *turrun* (tostato) è di origine spagnola, un dolce con questo nome è citato in uno scritto medico del XII secolo, ma l'inizio della produzione si fa risalire al XVI secolo nella zona di Alicante. In Italia il primo torrone è stato servito a Cremona nel 1441 durante il banchetto nuziale di Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza, modellato in modo da riprodurre la forma del campanile, il Torrazzo. Secondo altri storici, furono gli antichi Romani a tramandarci la ricetta. Due sono le tipologie di torrone classico: quello duro o friabile, cotto per lungo tempo, e quello tenero, la cui cottura non supera le due ore. Mentre in commercio se ne trovano decine di varietà, dai ricoperti di cioccolato a quelli speziati.

Il principale centro di produzione rimane Cremona, dove nel mese di novembre gli viene dedicata una festa. Ma girando per l'Italia troviamo in Piemonte, nelle zone di Asti e Alba, un torrone confezionato con l'impiego di nocciola tonda gentile delle Langhe. In Irpinia si trova quello con le nocciole di Giffoni (Sa) e il Pantorrone di Dentecane (Av) con l'utilizzo del pan di Spagna. A Benevento viene prodotto in tre tipologie: friabile con mandorle, cupedia friabile con nocciole, tenero con mandorle. La tradizione del torrone è legata al comune di San Marco dei Cavoti (Bn), dove si produce il Torroncino Croccantino, nato nel 1891 col nome di Torrone Bacio. In Calabria troviamo la Cupeta di Montepaone, un croccante preparato con "giuggiulena" (sesamo), miele e vin cotto. In Abruzzo il torrone di Guardiagrele (Ch) e a Sulmona (Aq) una varietà di torrone tenero al cioccolato. Interessante il torrone di Tonara (Nu), in Sardegna, dall'aroma di miele di macchia mediterranea senza zuccheri. E per finire, in Sicilia, a Caltanissetta, la Cubaita con pistacchio, miele e mandorle. *cod 13030*

**DOP PER IL FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO**

È arrivata la tutela comunitaria per il Farro di Monteleone di Spoleto a Denominazione di origine protetta (Dop), che diventa quindi il primo farro protetto dalle imitazioni a livello europeo. È stata, infatti, pubblicata sulla Gazzetta ufficiale delle Comunità europee la domanda di riconoscimento. *cod 12860*

**PER UN'ETICHETTA DETTAGLIATA IL CONSUMATORE SPENDE DI PIÙ**

Secondo uno studio spagnolo, quando l'etichetta di un prodotto alimentare è ben fatta e contiene informazioni nutrizionali dettagliate, i consumatori sono disposti a pagare un prezzo maggiorato. Fondamentali apporto calorico e valori nutrizionali, ma in alcuni casi decide anche l'impatto della marca. *cod 12853*

**OTTIMA ANNATA PER I FRUTTI ROSSI** - È stata una buona annata per i piccoli frutti in Trentino grazie all'ottima copertura nevosa dell'inverno passato. Fragola, ciliegio, lampone, mora, mirtillo e ribes hanno aumentato la produzione. Complessivamente il raccolto supera le 8mila tonnellate, secondo i dati forniti dai tecnici dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige (Tn). La Valsugana è tra le arie più vocate, ma anche negli ambienti di montagna o alta collina delle altre valli, per complessivi 370 ettari di fragola e piccoli frutti, più 160 ettari di ciliegio dolce, che per molti aspetti colturali e commerciali può essere considerato un piccolo frutto. *cod 12719*

# Cibo e rispetto del Pianeta Inglesi "verdi" in prima fila

I formaggi di capra dell'azienda Delamere Dairy, gli whisky single malt della Diageo, i biscotti, i cioccolati e le confetture della Duchy Originals (azienda fondata nel 1990 dallo stesso principe Carlo d'Inghilterra), l'agnello gallese allevato allo stato brado sulle Cambrian Mountain, i salmoni scozzesi della Loch Duart, i celebri frollini di Scozia firmati Walkers: tutti questi prodotti tipici inglesi, firmati da aziende che si impegnano, con il Governo inglese, a ridurre l'impatto delle emissioni di gas serra, sono stati riuniti a comporre una cena offerta dal Consolato britannico di Milano, con la collaborazione di Slow Food Uk.

«Anche durante la recessione economica - ha detto il console **Laurence Bristow Smith** - le esportazioni di cibo e bevande inglesi sono in continua crescita». Con questi prodotti la Gran Bretagna vuole incrementare l'export anche verso l'Italia. Il governo britannico - ha ribadito il console a Milano - è impegnato a contrastare cause ed effetti del surriscaldamento globale. Nel settore alimentare ha avviato vari programmi all'insegna del "Eat well & save the planet" (Mangiate bene e salvate il pianeta). Le aziende importate sul mercato italiano tengono tutte conto dei temi fondamentali del basso impatto ambientale.

Ecco dunque che le capre della Delamere Dairy sono allevate libere in una foresta e seguono una dieta bilanciata di soli cereali. I biscotti d'avena e tutti gli altri prodotti dolci della Duchy Originals sono ispirati da una visione di sostenibilità ambientale della coltivazione. Il Cambrian Mountain lamb è un agnello gallese Igp: le pecore vivono libere in collina nei mesi estivi e in pianura nei mesi invernali. Da oltre due anni la carne di questo agnello viene fornita alla nazionale italiana di rugby. I salmoni Loch Duart provengono da allevamenti sostenibili nelle acque limpide e fredde di Sutherland, nelle Highlands scozzesi. **(R.V.)** *cod 13125*

## Agenda degli ultimi sequestri

**2 novembre - Bologna**
La Guardia costiera emiliana, nel corso di controlli in pescherie, ristoranti e depositi, ha sequestrato 2 quintali di pesce in cattivo stato di conservazione e altri 2 quintali di vongole pescate da sportivi. *cod 12689*

**3 novembre - Napoli**
Nelle dispense carni, formaggi e pasta erano conservati in pessime condizioni igieniche e le confezioni erano scadute. Un ristoratore di Gragnano (Na) è stato denunciato dai Carabinieri per 20 chili di alimenti. *cod 12703*

**4 novembre - Parma**
Sequestrate dai carabinieri dei Nas di Parma 323mila bottigliette di aceto balsamico di Modena. Numerose violazioni amministrative sono state contestate al responsabile dell'acetificio modenese. *cod 12711*

**5 novembre - Umbria**
Mense de scuole e ospedali, ristoranti, negozi e supermercati in tutta l'Umbria sono finiti nel mirino dei Nas di Perugia, grazie a una serie di controlli che hanno condotto a ben 384 ispezioni. *cod 12739*

**6 novembre - Firenze**
Operazione dei Nas di Firenze in ristoranti, depositi alimentari, esercizi e laboratori di produzione/confezionamento di derrate. Chiuse 8 strutture e sequestrate oltre 10 tonnellate di prodotti importati illegalmente. *cod 12755*

**7 novembre - Catania**
Alimenti scaduti, sporcizia e topi ovunque. Un vero ristorante degli orrori. Arrestato a Catania un cinese di 27 anni per commercio di sostanze alimentari nocive. Il giovane gestiva un'attività di ristorazione senza autorizzazione. *cod 12778*

**17 novembre - Ravenna**
La Guardia costiera di Ravenna ha sequestrato 2.191 chili di cefali pescati da due pescherecci. A carico dei due pescherecci è stata contestata la pesca abusiva in zona vietata, con una sanzione amministrativa di 4mila euro. *cod 12968*

**19 novembre - Firenze**
Oltre 100mila confezioni alimentari e sciroppo per raffredore dalla Cina sequestrati dai Carabinieri del nucleo antisofisticazione e sanità di Firenze. Gli alimenti erano conservati in magazzino sporco, privo di autorizzazioni. *cod 12998*

# Due stellati in un ricettario Alto Adige e Veneto insieme

## IL RE DELLA MONTAGNA

Paesaggi incontaminati, aria pura e frizzante, tradizioni vive e genuine: da sempre l'Alto Adige/Südtirol evoca un mondo in cui natura e uomo sono in perfetta armonia, favorendo la nascita e la produzione di specialità irresistibili. Lo Speck Alto Adige Igp è l'ambasciatore di questa terra straordinaria: aspetto rustico, fragranza e gusto sono merito di un metodo di lavorazione che si avvale anche del clima.

"L'incontro di sapori Alto Adige & Veneto", promosso dai Consorzi di tutela dello speck Alto Adige Igp, del radicchio rosso di Treviso e variegato di Castelfranco Veneto Igp e della Casatella Trevigiana Dop, è avvenuto presso l'Hotel Enterprise di Milano. Presenti i rappresentanti dei Consorzi citati.

Il ricettario d'eccellenza, che comprende prestigiosi prodotti gastronomici del territorio, ha svelato i segreti di due cuochi stellati appartenenti alle due regioni: **Herbert Hintner** del ristorante "Zur Rose" di San Michele Appiano (Bz), e **Alessandro Breda** del ristorante "Gellius" di Oderzo (Tv). Il ricettario fa parte di un più ampio progetto - finanziato con il contributo del ministero delle Politiche agricole - che intende consolidare la partnership tra le due regioni favorendo la conoscenza e la diffusione delle rispettive eccellenze gastronomiche.

Lo speck dell'Alto Adige è un prosciutto crudo disossato, rifilato, salmistrato a secco, leggermente affumicato e lasciato a stagionare. Deve la sua unicità alle particolari condizioni climatiche delle valli alpine e al tradizionale metodo di lavorazione. Solo le "baffe" che rispettano tutti i parametri vengono marchiate a fuoco sulla cotenna contrassegnata dalla tipica pettorina verde.

Il radicchio rosso di Treviso tardivo, detto anche "fiore d'inverno", viene raccolto in novembre. Dopo aver subito le prime brine, legato e riposto al buio, acquista in acqua (ricca di sostanze minerali) le sue caratteristiche peculiari, tra cui la croccantezza e il gusto inconfondibile. Le indicazioni geografiche di Treviso e Castelfranco (per il variegato) sono autorizzate solo per i radicchi certificati e coltivati nell'area di tutela, che comprende 55 comuni delle province di Treviso, Padova e Venezia.

Infine la Casatella trevigiana viene prodotta ancora oggi con metodi artigianali per i quali sono ancora indispensabili l'abilità e l'esperienza del maestro casaro. Il suo nome deriva da "casa" o "casada" che in dialetto significa casalingo o genuino. È l'unico formaggio fresco italiano a pasta molle ad aver ottenuto il marchio Dop ed è prodotto con latte vaccino intero proveniente dal Trevigiano senza l'utilizzo di alcun conservante.

*cod 13146*

## IL FIORE D'INVERNO

Nel rigore dell'inverno trevigiano nasce, come per magia, il prodotto più caratteristico e noto della campagna trevigiana, il radicchio rosso e variegato. Tra Treviso e Castelfranco, principali poli di produzione delle cicorie trevigiane, si estende una verde campagna puntellata da importanti segni lasciati dalla storia e dall'arte, lungo l'alto corso del fiume Sile. Qui nasce il fiore Igp.

## MARCA GIOIOSA

Nell'ambito delle produzioni agroalimentari, la Marca Trevigiana, per tradizione gioiosa e amorosa, può considerarsi un crogiolo di tante espressioni vitali del territorio, e rispecchia il sentimento e i fini che ispirano anche i produttori di latte e di formaggio.

# Boom surgelati

## Pratici, economici e senza scarti Spopolano soprattutto tra i giovani

Gli alimenti sottozero piacciono al 67% degli italiani e spopolano tra i giovani, dove l'86% li consuma abitualmente, apprezzandone praticità e varietà. I motivi? Sono facili da preparare, disponibili tutto l'anno, utili per chi non sa o non ama cucinare, igienici e senza scarti. Il *frozen food*, che mostra le percentuali di gradimento più elevate al nord (32% nel nord ovest), piace molto anche ai singles, che lo utilizzano in misura maggiore della media per entrambi i pasti principali (44%). Questi trend stanno provocando un cambiamento nelle abitudini alimentari, che si indirizzano verso un maggior consumo di alimenti fuori casa e verso opzioni di cibi pronti ricettati e in monodose.

Anche il forte invecchiamento demografico sta iniziando a favorire l'affermazione di diete legate a esigenze di salute e l'attitudine verso cibi più sicuri e più salubri. Resta poi da considerare l'aumento dell'immigrazione: la presenza di giovani donne immigrate, contribuisce all'affermazione di un'alimentazione diversificata, introducendo nuovi cibi caratteristici dei Paesi di origine. In termini di nuove tecnologie questo implica l'aumento di importanza di tecniche di conservazione degli alimenti. Ma al di là di specifiche caratterizzazioni sociologiche, sono i vantaggi che i surgelati mettono a disposizione a definire l'autentico profilo del consumatore di alimenti surgelati, primo fra tutti l'allargamento e la straordinaria qualificazione dell'offerta. In questo caso parliamo di un autentico tratto innovativo, che ha contribuito a determinare il cambiamento dell'immagine dei surgelati.

Nell'ultimo decennio sono stati anche introdotti nuovi plus: l'ottima distribuzione e reperibilità territoriale, la varietà delle confezioni anche richiudibili, l'ampia scelta di tipi e ricette che rendono possibile il consumo di piatti della tradizione nazionale ed etnici, la maggiore rapidità di preparazione grazie alle nuove tecnologie di produzione, l'ottima resa organolettica con un ottimo rapporto prezzo/qualità.

A favore dei surgelati giocano poi le garanzie offerte sul piano della sicurezza alimentare. Il risultato è che per circa 14 milioni di 14-79enni i prodotti surgelati costituiscono un'autentica rivoluzione nell'alimentazione. *cod 12876*

## Igp ai marroni di Monfenera Il Veneto vola

Anche i marroni di Monfenera sono a Indicazione geografica protetta. «Per il Veneto è l'ulteriore riconoscimento di qualità per un'altra delle sue eccellenti produzioni di territorio - ha sottolineato il vicepresidente della Giunta regionale **Franco Manzato** - che va ad arricchire il già nutrito elenco di prodotti riconosciuti e tutelati dalla Comunità. Così, i prodotti Dop e Igp diventano 186, confermando il primato dell'Italia sull'Europa. *cod 13106*

**FRA LUSSO E LOW COST IL FUTURO DEL FUORI CASA**
La ristorazione nel nostro Paese basata sulla preponderanza di esercizi tradizionali, si sta evolvendo verso un modello binario che vede ristorazione di lusso da un lato e consumi low cost dall'altro. È emerso da un sondaggio a campione realizzato da Ispo, l'istituto di Renato Mannheimer. **(M.Ma.)** *cod 12650*

**DISTRIBUTORI AUTOMATICI E PAUSA CAFFÈ PIÙ DIFFUSI** - Il 40% degli italiani negli ultimi sei mesi ha utilizzato distributori automatici e sono un quarto gli utilizzatori che ne fanno un uso quotidiano. Un quarto della popolazione ha ridotto i consumi alimentari o variato le abitudini, ma solo il 6,8% ha ridotto gli acquisti dal distributore automatico. Questi i dati emersi dalla ricerca condotta da Censis per Confida - Associazione italiana della distribuzione automatica e Venditalia, la principale fiera mondiale del settore che si svolgerà a Milano dal 28 aprile al 1 maggio 2010. *cod 12767*

## Tartufi, occhio ai falsi d'importazione

Prezzo elevatissimo, scarso potere alimentare, "profumo" intenso. Sono queste le caratteristiche del tartufo nostrano vero.

L'associazione dei consumatori consiglia di stare attenti alle truffe e ai tartufi provenienti dall'Asia senza alcuna particolare qualità organolettica, ma spacciati come italiani. Ci sono tartufi provenienti dall'Asia senza alcuna particolare qualità organolettica, che non sanno di nulla e non profumano ma che vengono commercializzati come nostrani; i prezzi di importazione sono, ovviamente, stracciati rispetto a quelli di vendita nel nostro Paese. Difficile, per i profani, distinguere l'uno dall'altro anche perché, furbescamente, si uniscono a quelli italiani per farne assumere l'odore. *cod 13064*

# Zampone e Cotechino di Modena Igp

## Prodotti tipici di tradizione secolare

Il periodo delle festività di fine anno riaccende i riflettori su due prodotti tipici del Made in Italy che vantano una tradizione plurisecolare. Per conoscerne meglio le caratteristiche e la storia abbiamo intervistato **Paolo Ferrari** (*nella foto*), presidente del Consorzio dello Zampone di Modena e Cotechino di Modena Igp.

***Quali sono le origini dello zampone?***

Secondo la tradizione lo zampone fu creato agli inizi del Cinquecento dai cittadini della corte dei Pico di Mirandola per meglio conservare la carne dei maiali, durante il lungo assedio alla città da parte delle truppe di Papa Giulio II della Rovere. Secondo la leggenda tutti i maiali furono macellati per evitare che cadessero nelle mani degli invasori e le loro carni, macinate e insaccate nelle zampe dei suini, diedero vita ad un originalissimo prodotto tipico che ebbe grande successo nei secoli a venire.

***Con quale parte del maiale vengono fatti lo zampone e il cotechino? Quali sono le materie prime che compongono e che differenziano questi prodotti?***

Per la preparazione di zamponi e cotechini devono essere utilizzate solo ed esclusivamente carni della parte più nobile del suino, miscelate alle spezie, al grasso e, come vuole la tradizione, alla cotenna, che serve a dare la caratteristica consistenza a questi due prodotti. Sostanzialmente l'impasto interno del cotechino e dello zampone sono uguali, anche se quello del cotechino è leggermente più dolce, mentre quello dello zampone meno per via della presenza della cotenna esterna. Ed è proprio questa la differenza sostanziale tra i due prodotti: lo zampone è insaccato nello zampetto del maiale, mentre il cotechino no.

***Lo Zampone e il Cotechino di Modena Igp sono prodotti certificati e quindi più sicuri per il consumatore.***

Si, infatti. Lo Zampone di Modena e il Cotechino di Modena hanno ottenuto il riconoscimento che l'Unione europea dà solo ai prodotti tradizionali e di qualità, l'Indicazione geografica protetta (Igp). Lo Zampone e il Cotechino Modena Igp, in particolare, garantiscono: di essere prodotti all'interno del territorio tradizionale di produzione; di essere prodotti secondo l'originale e tradizionale ricetta prevista dal disciplinare (ingredienti in determinate proporzioni, spezie selezionate, ecc.); di rispettare precise caratteristiche qualitative (a livello di ingredienti, ma anche di sapore, colore e, addirittura, di contenuto minimo di proteine e massimo di grassi); di essere costantemente controllati da un organismo autorizzato dal ministero delle Politiche agricole e forestali.

***Che abbinamenti consiglia oltre al classico con le lenticchie?***

Con il purè di patate, il radicchio rosso e tanti altri. Nel nostro ricettario abbiamo azzardato accostamenti molto originali come Cotechino di Modena con tagliatelle verdi e zucchine, oppure con risotto e piselli. Ricette originali, divertenti ed equilibrate anche dal punto di vista nutrizionale. Le ricette sono anche l'oggetto di una campagna attivata da novembre sulla stampa, che ha come obiettivo quello di suggerire un consumo quotidiano del prodotto e non solo prettamente festivo e natalizio. *cod 12988*

# Carne di qualità Bergamo è CO.BE.

## Bene per i salumi 50mila tonnellate esportate

Secondo i dati dell'Istat, l'industria della salumeria italiana nel primo semestre 2009 ha mantenuto le sue posizioni nell'export. Benché abbia registrato un lieve calo in quantità (-2,7%) ha comunque superato le 50mila tonnellate esportate, in linea con i risultati passati. Il valore delle esportazioni ha raggiunto i 395 milioni di euro (-1,2%). Ottimi i risultati per quanto riguarda mortadella, bresaola e prosciutti crudi e speck. Tengono il passo anche prosciutti cotti e salami. *cod 12752*

"Carne bovina identificata" è una filiera di qualità nel settore zootecnico della carne bovina costituita dagli allevatori dell'Associazione produttori bovini da carne di Bergamo, struttura che gestisce le attività istituzionali e tecniche, e dalla CO.BE. Società Consortile, società commerciale che gestisce le fasi di lavorazione, confezionamento e vendita.

Questa carne possiede caratteristiche di sicurezza e rintracciabilità, contenuti nutrizionali, bromatologici e igienici costanti il più possibile prossimi a uno standard qualitativo ideale e un ottimale rapporto costo/beneficio. Le esigenze del consumatore sono soddisfatte in pieno in quanto è sicura (rintracciata con test del dna), magra (contenuto in lipidi non superiore al 5,2% a livello della costata), dietetica (contenuto in colesterolo non superiore a 80 mg/100 g), nutritiva (tenore proteico superiore al 20%), tenera (sforzo di taglio massimo non superiore ai 6 kgf), bella alla vista (colore uniforme rosso vivo), succosa e gustosa. A disposizione del consumatore c'è un'etichetta inconfondibile che garantisce l'identificazione del prodotto e il legame con il territorio, poiché prodotta solo in allevamenti della provincia di Bergamo. *cod 12991*

# Lenticchie regine delle feste

## Piccole, ricche di proprietà nutritive e di buon auspicio A fine anno immancabili sulle tavole degli italiani

*di Greta Nicoletti*

Di rigore sulla tavola durante le festività, immancabili traghettatrici dal vecchio al nuovo anno. Parliamo delle **lenticchie**, dette anche lenti, semi dalla forma tondeggiante che crescono ormai in numerose parti del mondo. Il sapore varia a seconda delle dimensioni e del colore, ma generalmente le più gustose sono quelle a seme piccolo. Dopo la raccolta vanno essiccate: è questo il formato più diffuso in commercio, ma si possono trovare anche lessate in scatola. In Italia la coltivazione della lenticchia è diffusa soprattutto in località ristrette di altopiano dove le condizioni di clima e terreno conferiscono un altissimo pregio qualitativo al prodotto, per sapore e facilità di cottura: sono un esempio gli altipiani di Castelluccio di Norcia e di Colfiorito, in Umbria o di Leonessa nel Lazio.

Le varietà più diffuse traggono il loro nome dal luogo di origine e di maggiore coltivazione e si dividono in due principali gruppi: a seme grande e a seme piccolo. Le varietà più conosciute sono: la lenticchia verde di Altamura, molto comune, più grande di quella marrone, adatta per la preparazione di contorni. Quelle di Ustica crescono su terreni vulcanici e sono di colore marrone scuro, sono uniche, piccole, tenere e particolarmente saporite. La lenticchia di Castelluccio, molto piccola, è unica anche per il suo aspetto policromo (tigrata, giallognola, marroncina) considerata tra le qualità più pregiate e apprezzate, perché particolarmente saporita. Nel 1997 ha ottenuto il prestigioso riconoscimento Igp. La rossa, detta anche egiziana, molto diffusa in Medio Oriente, che solitamente si vende decorticata e si cuoce velocemente.

In cucina le lenticchie sono usate principalmente per preparazioni come zuppe, minestre o contorni, come il nostrano zampone o cotechino, da gustare soprattutto a Capodanno. In altri paesi le lenticchie si utilizzano anche nelle insalate, o per farne purè.

Le lenticchie hanno un alto valore nutritivo, sono molto ricche di proteine (circa il 24%), vitamine (A, B1, B2, C, PP), sali minerali (calcio, ferro, sodio, potassio e fosforo) e contengono il 2% di oli vegetali. Sono facilmente digeribili e utili per chi ha problemi di anemia o di esaurimento fisico. Considerando l'elevato valore nutritivo, è consigliabile un utilizzo moderato.

Per quanto riguarda la cottura, è bene usare pentole di acciaio, ghisa, terracotta o ferro smaltato, ma non di alluminio, poiché diventerebbe nero.

*cod 13055*

### CREMA DI LENTICCHIE ROSSE

**Ingredienti**: 500 g di lenticchie rosse decorticate, 1 spicchio d'aglio, 1/2 cipolla, qualche foglia di salvia, grana in scaglie abbondante, olio extravergine d'oliva, 1 l di brodo di pollo, pepe e sale

**Preparazione**: unire le lenticchie con aglio, cipolla, salvia, brodo e olio in una pentola e far cuocere il tutto coperto per 15 minuti. Poi frullare fino a ottenere una crema, e aggiungere dell'altro brodo se si vuole una consistenza più morbida. Cuocere ancora per 4 minuti in modo da legare la vellutata e servire guarnendo con l'olio, il grana e il pepe. A piacere decorare con dei grissini da inzuppare o sbriciolare.

### LENTICCHIE STUFATE

**Ingredienti**: 2 spicchi d'aglio, 1 cipolla, 250 g di pomodori pelati, 1/2 cucchiaino di zenzero grattugiato, 1/2 cucchiaino di cumino in polvere, 1/2 cucchiaino di curcuma in polvere, 1/2 cucchiaino di coriandolo in polvere, 3 cucchiai di olio, 250 g di lenticchie verdi, 1 cucchiaio di coriandolo fresco, sale

**Preparazione**: sbucciare la cipolla e tritarla, tagliare a dadini i pomodori. Soffriggere le spezie nell'olio per 1 minuto; aggiungere le lenticchie, l'aglio e i pomodori. Ricoprire con l'acqua e cuocere per 1 ora abbondante. A fine cottura cospargere con il coriandolo fresco tritato.

# La certificazione garantisce la qualità firmata Orobica

È stata recentemente certificata ISO 9001 (norma che definisce i requisiti dei sistemi qualità) Orobica Pesca Spa, prima e unica a Bergamo ad ottenerla per le vendite al dettaglio. Il riconoscimento ha confermato l'impegno dell'azienda nel commercio di prodotti alimentari, posizionandola tra le 300 migliori aziende bergamasche.

Costituita nel 1965, è presente sul territorio con quattro negozi, un cash & carry esclusivo per la ristorazione e un magazzino di distribuzione con una superficie complessiva coperta di quasi 6mila mq. Con i suoi 100 operatori preparati e formati internamente, soddisfa le richieste di oltre 300mila clienti l'anno.

L'ottenimento della certificazione conferma la politica di serietà applicata dall'azienda in quasi 50 anni di attività che si svolge attraverso precise procedure: la selezione accurata dei nuovi fornitori e il controllo costante di quelli consolidati, la verifica puntuale degli arrivi e di tutta la filiera produttiva, l'applicazione in azienda delle procedure idonee al trattamento dei prodotti alimentari, la presenza a tempo pieno di dipendenti laureati in Scienze e tecnologie alimentari e Medicina veterinaria, l'utilizzo del laboratorio interno di analisi e la collaborazione con quelli esterni (accreditati dal ministero per la Salute) per il monitoraggio dei parametri chimici e microbiologici ricercati sulle attrezzature, sulle superfici e sui prodotti alimentari.

Ciò consente a Orobica Pesca di offrire al consumatore un prodotto garantito e di qualità e la riconferma come leader del settore. *cod 12787*

# Cheese of the year
## Ziegenfrischkäse e Grana Padano sono i vincitori dell'edizione 2009

I 35 formaggi Dop italiani si sono sfidati tra loro e con alcuni tra i più prestigiosi "colleghi" internazionali nel quarto appuntamento con il Cheese of the year, il campionato mondiale dei formaggi che si è svolto all'interno de Il BonTà, a Cremona.

Vincitori ex aequo sono il Ziegenfrischkäse in Olivenöl prodotto da Biomanufaktur Schwarzwald - Bodensee Emmendingen (Germania) e Grana Padano Riserva della Latteria sociale Cà de Stefani Vescovato (Cremona). È quanto hanno stabilito i giurati, giudicando le oltre 100 tipologie di formaggio italiano ed estero che si sono contesi il prestigioso riconoscimento, istituito da CremonaFiere. Un premio che riscuote successo anche all'estero, da cui arrivano delle vere chicche tutte da soprire.

In Italia in particolare è un settore, quello delle Dop, che viaggia fortissimo: assorbe il 50% del latte nazionale per una produzione che sfiora le 460mila tonnellate, l'85% della quale utilizza latte vaccino (391.870 tonnellate). La parte del leone, nella produzione di formaggio Dop con latte vaccino, è ricoperta dal Grana Padano con 163.341 tonnellate; al secondo posto si classifica il Parmigiano Reggiano con 116.064 tonnellate, seguito dal Gorgonzola con 48.721 tonnellate. *cod 12898*

**Cheese of the year 2009 - ex aequo**
- **Ziegenfrischkäse in Olivenöl**
Biomanufaktur Schwarzwald - Bodensee, Emmendingen (Germania)
- **Grana Padano Riserva**
Latteria Sociale Cà de Stefani
Vescovato (Cremona)

**• Categoria formaggi stagionati**
**1° Grana Padano Riserva**
Latteria Sociale Cà de Stefani
Vescovato (Cremona)
**2° Parmigiano Reggiano**
Caseificio Sociale Allegro
Castelnovo Sotto (Reggio Emilia)

**• Categoria formaggi vaccini**
**1° Montasio Dop**
Toniolo Casearia
Borso del Grappa (Treviso)
**2° Quartolino**
Az. agr. Lazzari - Cà de Alemanni
Malagnino (Cremona)

**• Categoria formaggi caprini**
**1° Ziegenfrischkäse in Olivenöl**
Biomanufaktur Schwarzwald - Bodensee, Emmendingen (Germania)
**2° Ghizin**
Aristeo srl
Rancio Valcuvia (Varese)

**• Categoria formaggi pecorini**
**1° Pecorino di cantina bianco candido**
Caseificio Il Fiorino
Roccalbegna (Grosseto)
**2° Coccia d'oro**
Podda Patrizio, Podda Bernardo S.S.
Tarquinia (Viterbo)

**• Menzioni speciali**
**Mozzarella di bufala**
Caseificio Domenico Romagnuolo
Serre (Salerno)
**Canestrato di bufala**
Azienda agricola Gerardo da Izano
Izano (Cremona)

## Bufala Dop Romagnuolo Menzione speciale

La Mozzarella di bufala Dop prodotta e confezionata dal Caseificio Domenico Romagnuolo ha ottenuto la Menzione speciale all'edizione 2009 del concorso caseario "Cheese of the year". L'azienda ha sede a Serre (Sa), nei pressi di Paestum, in una zona "genuina", lontana dall'inquinamento e dal traffico delle grandi città. Il latte necessario alla produzione della Mozzarella di bufala Dop viene raccolto dalle aziende limitrofe situate nella zona di Serre, Altavilla Silentina e della piana di Paestum: si tratta proprio dei luoghi in cui 60 anni fa nacque la tradizione della mozzarella. La cagliatura del latte, che arriva freschissimo al caseificio, inizia ogni notte alle 2.

L'eccezionalità del prodotto a Denominazione d'origine protetta è garantita anche dai frequenti controlli effettuati da Asl, Nas e ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, che settimanalmente verificano il rispetto del disciplinare e delle norme igienico-sanitarie. La produzione del Caseificio Domenico Romagnuolo si aggira sui 20 quintali di mozzarella al giorno. I prodotti finali sono venduti nel punto vendita aziendale e vengono distribuiti in tutta Italia e all'estero attraverso i grossisti, che provvedono a rifornire i piccoli negozi di gastronomia tipica di qualità. *cod 13111*

## Coccia d'oro, il pecorino secondo la tradizione sarda

Il Coccia d'oro prodotto dalla Fattoria Pian degli Organi si è classificato secondo nella Categoria formaggi pecorini al "Cheese of the year" 2009. È un formaggio di pecora ottenuto esclusivamente dalla mungitura della mattina, cagliato immediatamente alla temperatura del latte appena munto. Di forma classica e peso di circa 3,5 kg, viene lasciato stagionare lentamente negli scaffali di legno per circa un anno, dove assume il caratteristico sapore tipico del Fiore sardo: deciso ma delicato al tempo stesso, come vuole la tradizione sarda, saporito ma non salato. Ottimo da mangiare a tavola e anche grattugiato. La Fattoria Pian degli Organi è di proprietà della famiglia Podda, maestri caseari originari della Sardegna. La grande tradizione sarda nella realizzazione dei formaggi di pecora, unita alla vocazione della Maremma laziale, ha dato origine a un connubio perfetto. *cod 13144*

# ExpoRivaHotel

Salone professionale
dell'industria dell'ospitalità
e della ristorazione

# riva benessere HOTEL

Il più completo appuntamento
per il centro benessere in Hotel

# ecohotel

Salone del risparmio energetico
nell'industria dell'ospitalità

**34ª edizione**
31gennaio | 3 febbraio 2010
Riva del Garda - Tn
Quartiere Fieristico | orario: 10.00 - 18.30
**www.exporivahotel.it**

Si rinnova l'appuntamento con il giornalista Paolo Massobrio. In un'area espositiva appositamente allestita si parlerà di benessere legato alla prima colazione; il primo dei cinque pasti. Ogni giorno saranno inoltre proposti, grazie alla partecipazione di un'eccellenza di produttori selezionati da "Il Golosario", assaggi inediti.

Per la prima volta Expo Riva Hotel ospita una selezione nazionale del CIBC, Campionato Italiano Baristi Caffetteria valida a decretare uno dei finalisti che si presenterà alla finale nazionale. 4 giorni di concorso e degustazione aperti al pubblico.

**NOVITÀ 2010**, Expo Riva Hotel si arricchisce di un'area tanto prestigiosa quanto genuina, ***Sololio,*** dedicata all'olio extravergine d'oliva D.O.P. e monovarietale.

papillon

A.C.I.B.

sololio

Con il patrocinio di:

INGARDA TRENTINO | TRENTINO | FEDERALBERGHI | FEDERTURISMO CONFINDUSTRIA | Riva del Garda Fierecongressi


**Segreteria Organizzativa**
**Riva del Garda Fierecongressi S.p.A**
Parco Lido | 38066 Riva del Garda (TN)
P.I.V.A. e Cod Fisc. 01235070222
Capitale Sociale € 1.276.276 i.v.
Reg Imprese di Trento nr. 01235070222
Nr. REA: TN - 124597
T 0464 570132 | F 0464 570140
info@exporivahotel.it

# La grappa incontra la frutta Dall'Anag un focus sulla mela

*di Rosanna Martinelli*

L'Associazione nazionale assaggiatori di grappa,(Anag) seguendo con attenzione l'evoluzione sia dei sistemi di produzione nonchè le innovazioni tecniche e le modifiche sensoriali con particolare cura alle preferenze dei consumatori, nella sua ormai trentennale attività, ha portato la sua attenzione ben oltre il "pianeta grappa ". Ha anche approfondito, e fatto approfondire, la conoscenza della acquavite d'uva che ora ha una diffusione ed una piacevolezza pressoché pari alla sua nobile genitrice, ed ora sta portando la sua attenzione alle acquaviti di frutta.

Questo prodotto ha una diffusione soprattutto europea, ma in ambito italiano la sua produzione è pressoché limitata alla regione del Trentino Alto Adige. L'Anag già da alcuni anni ha inserito nel concorso internazionale Acquaviti d'oro una sezione dedicata alle acquaviti di frutta e questo ha dato modo di osservare come i distillatori italiani di frutta si classifichino fra i migliori

d'Europa. Dallo stesso osservatorio risulta evidente che la sua gradevolezza, oltre che la vastità della gamma dei profumi e delle caratteristiche organolettiche derivanti dai diversi frutti che possono essere distillati, sta conquistando una vasta cerchia di consumatori anche nel nostro Paese. Allora perché non cominciare a trattare questo argomento e, innanzitutto, a parlare del frutto per eccellenza: la mela?

In questa ottica si è di recente svolto un breve master: la sezione di Bergamo, una fra le più attive in Italia, ha descritto ed eseguito vari assaggi di mele, una decina di qualità fra le più note (la Golden Delicius, la Stark, la Modì, la Fuji, la Renetta, la Granny smith, la Morgendufth, La Pinklady, la Royal Gala e la Annurca); a queste degustazioni sono state abbinate varie ricette con mele preparate dallo chef Gigi Moro (fra i quali, risotto con speck e mele, torte varie di mele); ed infine è stata l'occasione per parlare delle diverse bevande alcoliche ed acquaviti derivanti dalle mele.

Dalla fermentazione del succo di mela deriva innanzitutto il sidro. La produzione e il consumo più elevati vengono riscontrati nel Regno Unito, nella vicina Francia e sta prendendo piede anche negli Stati Uniti. In Italia la sua produzione è del tutto marginale poiché storicamente è sempre stata data la precedenza alla produzione di vino dall'uva. Esiste poi l'acquavite di mela. Ottime acquaviti dalla distillazione delle mele vengono prodotte, come già detto, nel territorio del Trentino Alto Adige e ai degustatori presenti ne sono state offerte due giovani e una invecchiata. Infine, dalle mele, sappiamo che deriva il Calvados. È ottenuto nella regione della Normandia dalla distillazione del sidro. Il distillato viene poi fatto invecchiare con metodo e sistemi secolari in uso in questa regione francese. *cod 13124*

## A Bergamo si insegna il bere bene Concluso il corso Anag di 1° livello

La sezione bergamasca dell'Anag ha concluso il corso di 1° livello rivolto ad appassionati e operatori della ristorazione, per ottenere, dopo la partecipazione al corso di 2° livello, la patente di assaggiatore.

Ogni volta che si conclude un giro di "lezioni" con relative degustazioni, la sicurezza è che si siano dati alle persone che hanno frequentato il corso tutti i più validi motivi per bere bene e poco. Le intenzioni di Anag di creare dei consumatori consapevoli sono sempre recepite e approvate.

Il corso si è concluso con la visita guidata alla distilleria Marzadro di Nogaredo (Tn) dove è stato possibile seguire il processo di produzione della grappa, poiché si era ancora in autunno e le aziende vinicole, in questo periodo stanno conferendo le vinacce alle distillerie, che lavorando 24 ore su 24 sfruttano al massimo gli alambicchi per produrre il più possibile, senza ricorrere all'insilamento (conservazione) delle vinacce. Si è potuta così constatare la preziosità di una cortissima filiera di produzione. *cod 13126*

## Per Natale arriva GrappaMea di Francoli

Qual è la vostra grappa preferita? Morbida, forte, delicata, intensa... tante le gradazioni del piacere, tante le sfumature che distinguono una grappa da un'altra, molteplici i gusti di ciascun consumatore. Come valutare poi la discussione tenutasi sull'opportunità di distillare piccole quantità di vinacce ad uso domestico, a rischio di ottenere un prodotto di pessima qualità e dannoso per l'organismo?

Oggi le Distillerie Francoli rispondono a queste richieste del mercato, in modo serio e responsabile, ma lasciando il giusto spazio all'aspetto ludico e alchemico che spinge ciascuno di noi a sentirsi protagonista delle proprie azioni. Ecco, dunque, il kit per la grappa "fai da te" che consiste, concretamente, nella possibilità di variare a piacimento le proporzioni di miscelazione tra distillato e acqua.

La gradazione di partenza, con la quale il distillato esce dagli alambicchi, è superiore a quella che si trova in commercio. La legge prescrive che la grappa sia "consumabile" in un intervallo di gradazione compreso tra il massimo di 60% vol ed il minimo di 37,5% vol. È l'acqua che regola la gradazione della grappa e con GrappaMea chiunque adesso potrà individuare col tempo quale prodotto sia più adatto al proprio gusto oppure, di volta in volta, potrà preparare una grappa diversa per ciascuna degustazione, personalizzandola sul gusto di ciascun commensale. GrappaMea è prodotta in edizione limitata in 599 pezzi. *cod 13063*

# Acquavite d'uva

## Nonino presenta la nuova collezione per festeggiare i suoi 25 anni

La collezione Nonino 2009 è stata presentata a Milano dal 12 al 26 novembre scorso, davanti a molti amici fra i quali Ottavio e Rosita Missoni, Cesare Romiti, Inge Feltrinelli, Rosellina Archinto, Lella Costa, Gad Lerner, Renato Mannheimer, Davide Rampello, Cesare Rimini e Matteo Zoppas. Festeggeremo l'evento con una sorpresa di Marco Lodola. L'occasione era speciale perché si festeggiavano i 25 anni dell'acquavite d'uva creata da Giannola e Benito Nonino nel 1984. Per sottolineare l'anniversario si è brindato con la nuova Ùe Nonino Riserva 25th anniversary, uno splendido blend di acquaviti d'uva Monovitigno Ribolla, Moscato, Merlot e Malvasia, invecchiate 3 anni in barriques di Limousin, Nevers ed ex-Sherry. Questa riserva è innovativa nel settore in quanto contraddicendo la letteratura sull'invecchiamento in legno, che suggerisce di mettere a invecchiare in barriques distillati neutri, mantiene dopo anni le eleganti caratteristiche fruttate e floreali dei vitigni Ribolla, Moscato e Malvasia ai quali dà corpo la pienezza del vitigno Merlot.

L'arte della distillazione è privilegio della famiglia Nonino fin dal 1897. Il 1° dicembre 1973 Giannola e Benito Nonino creano la grappa di singolo vitigno, il Monovitigno Picolit, rivoluzionando il sistema di produrre e presentare la grappa in Italia e nel mondo. Il 27 novembre 1984 i Nonino segnano una nuova svolta, distillano l'uva intera e creano l'acquavite d'uva. In omaggio alla loro terra la chiamano Ùe, cioè "uva" in lingua friulana. Il 1° dicembre, per sottolineare la preziosità di questa nuova acquavite, i Nonino chiedono a Venini, maestro vetraio in Murano, di soffiare a mano volante una bottiglia con inserita una murrina raffigurante il grappolo d'uva. Ha inizio così la preziosa collezione Nonino Ùe Cru Monovitigno Picolit, acquavite unica per eleganza e carattere. *cod 12780*

## Motteran: Grappa profumo dell'Italia

La crisi economica e le polemiche legate all'alcol test hanno contribuito in modo considerevole alla riduzione del consumo dei superalcolici in Italia.

L'Istituto nazionale grappa, in occasione di Grapperie aperte ha divulgato un dato relativo alla contrazione del consumo nell'Horeca pari al 4%, ma la Fiera Trieste nonostante le tinte fosche del settore ha investito e creduto nella forza dei superalcolici italiani e ha inaugurato SpiriTs & Co, la prima fiera italiana dedicata. All'incontro "Lo spirito del marketing e della comunicazione in tempi di crisi e di nuove normative" **Antonio Motteran**, direttore generale di Carpenè Malvolti, ha sottolineato che «la grappa ha il profumo dell'Italia, è legata a doppio filo all'immagine del nostro Paese. Nasce dal mondo del vino». *cod 12906*

# Piacciono le Birre di Natale Dal Belgio all'Europa

*di Enrico Rota*

La storia della birra è, come già sappiamo, intrigante e ci può forse insegnare ad apprezzarla di più, anche in occasione delle prossime festività natalizie. Non a caso, da più secoli, i mastri birrai del nord hanno elaborato birre in grado di festeggiare degnamente questa particolare ricorrenza. Le Birre di Natale sono un'antica tradizione, tipica di alcune regioni del Nord Europa. In particolare hanno trovato una larghissima diffusione in Belgio fin dall'800. Da diversi anni però, si realizzano birre di Natale anche in altri paesi europei come ad esempio la Germania dove la cultura brassicola non è sicuramente da meno di quella belga. Si tratta solitamente di birre dal tenore alcolico più elevato, adatte alle rigide temperature invernali e alle tradizionali "abbuffate" cui si è soliti lasciarsi andare durante le feste.

Ogni anno le birre di Natale rinnovano una tradizione secolare che ci permette di apprezzare una specialità, in origine, prodotta per il consumo strettamente familiare. Si trattava, infatti, di una birra da bere con familiari ed amici durante le feste natalizie. Alcuni birrifici cominciarono poi a produrla, sempre in occasione delle feste, per premiare i clienti più affezionati. Comunque sia, le Birre di Natale rientrano nella vasta categoria delle etichette stagionali e possono considerarsi una sorta di birre ad edizione limitata, dal momento che non si possono ripresentare al consumatore perfettamente uguali a quelle dell'anno precedente. In questa categoria, particolare attenzione va dedicata alla "Weihnachtsbier", la tipica birra di Natale della Alpirsbacher Klosterbräu, prodotta con la famosa acqua della Foresta Nera già dal 1880.

È una birra speciale che la rende adatta per stato d'animo contemplativo del momento. Si tratta di un augurio di Natale e un ringraziamento del mastro birraio, per gli amanti di tutte le Klosterbräu Alpirsbacher. È caratterizzata da una spiccata aromatizzazione ottenuta con l'impiego dei migliori malti e da una maturazione più lunga. Dal colore biondo oro carico, ha una schiuma persistente e abbondante, dal perlage sostenuto e la sua limpidezza è ineguagliabile. Il gusto è leggermente speziato, con note di frutta, secca o candita, ed evidenti sentori dolci. Queste caratteristiche la rendono idonea all'abbinamento con i più svariati piatti, ma anche ottima da gustare come birra da meditazione. Disponibile in fusti da 20 litri con titolo alcolometrico di 5,6°. *cod 13095*

ENRICO ROTA, RESP. VENDITE 4R DI TORRE DE'ROVERI (BG) CI GUIDA NEL MONDO DELLA BIRRA

La **Quattroerre srl** organizza corsi di spinatura di un giorno riservati ai gestori di pubblici esercizi. Il costo del corso è di 120 euro. Per info: Tel **035 580701** **enrico@quattroerre.com**

## Piada e Warsteiner Premium Verum

Warsteiner Italia ha firmato un accordo con il gruppo La Piadineria. La partnership prevede una fornitura ufficiale ed esclusiva della birra Warsteiner Premium Verum in tutti i negozi del gruppo. La birra fiore all'occhiello della casa birraria è realizzata con ingredienti esclusivamente naturali.

«Siamo molto contenti di questa partnership - afferma **Paolo Dal Gallo**, direttore marketing di Warsteiner Italia. Abbiamo scelto La Piadineria - Bottega artigianale in quanto i valori del gruppo sono molto affini a quelli di Warsteiner: i prodotti proposti rispecchiano l'importanza che anche noi assegniamo all'artigianalità, alla qualità premium degli ingredienti e all'ottimo servizio al cliente, oltre alla forte propensione per l'innovazione che nasce dalla tradizione per la quale Warsteiner è nota». *cod 12781*

## Birrifici artigianali: 4 in Bergamasca

In Bergamasca sono attivi da qualche anno quattro birrifici artigianali: il birrificio Maivisto di Botta di Sedrina, il birrificio Sguaraunda di Pagazzano e il birrificio Maspy di Ponte San Pietro, mentre del tutto nuovo è il birrificio Valcavallina aperto da circa due mesi a Endine Gaiano.

La cultura della birra avanza, sia pure lentamente, grazie anche alla grande varietà di birre sul mercato che permettono di trovare abbinamenti facili. **(R.V.)** *cod 13036*

# Espresso è arte

## L'importanza di creare una cultura che favorisca il caffè italiano

*di Gianluigi Sora*
*(presidente Istituto nazionale Espresso italiano)*

Philippe Daverio, critico d'arte, ha recentemente mosso una critica severa verso gli artisti che ambiscono a rivedere le proprie radici in una prospettiva globalizzata. Il mondo dell'arte è pieno di pittori nati, personaggi che si propongono come uomini dei due mondi, di quello da cui vengono e di quello in cui operano. Quanto è meglio, invece, l'artista che coltiva il rapporto con la propria terra e che filtra quindi attraverso la propria sensibilità le istanze di un territorio.

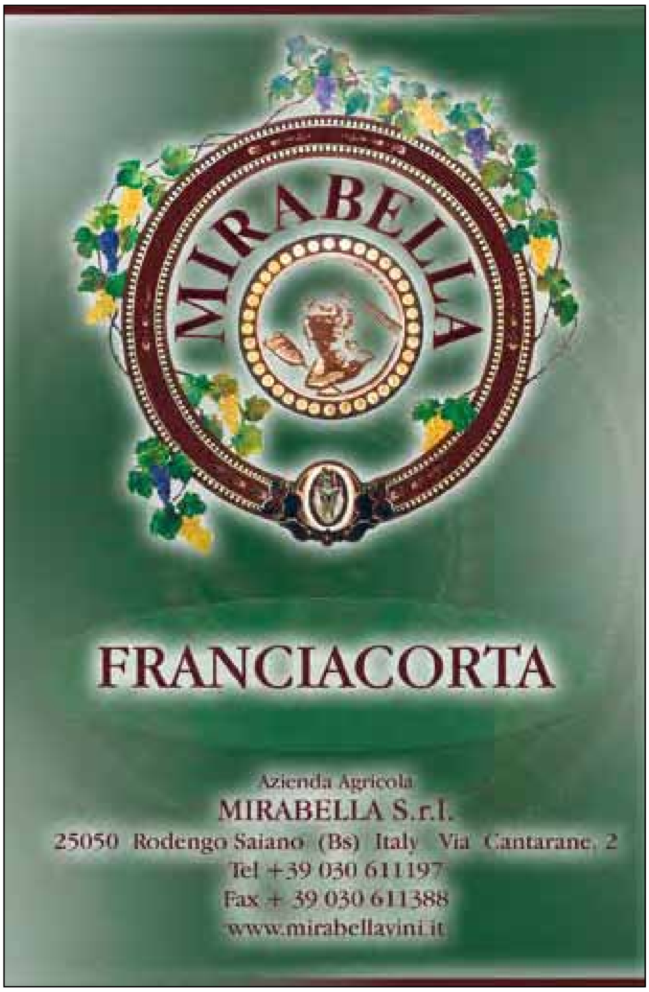
Così è anche per chi lavora nella grande e globalizzata industria dell'espresso. Come si può pensare di produrre miscele per espresso italiano senza avere uno stretto legame con il Belpaese? Solo chi possiede una cultura italiana può scegliere, miscelare e tostare caffè che si possono chiamare espresso italiano. Probabilmente il recente Salone internazionale del caffè è stata l'occasione migliore per dimostrare questo fatto ai sempre numerosissimi visitatori dall'estero. Poter parlare di espresso italiano in Italia, assaggiare e provare da padroni di casa, è una bella soddisfazione.

Questa edizione del Salone ha dato inoltre al settore segnali positivi, il che non guasta certo in un periodo così travagliato. Ma, tornando alla cultura italiana, c'è da dire che questa va coltivata. Per questo motivo il 22 novembre una dozzina di torrefazioni aderenti all'Istituto nazionale espresso italiano hanno aperto le loro porte al pubblico, favorendo conoscenza e consumo del prodotto. *cod 12871*

## Italiano certificato C'è l'associazione

Data importante quella del 17 novembre 2009, che segna la fondazione dell'Associazione caffè italiani certificati.

L'associazione difenderà il caffè made in Italy nel canale non professionale: cialde, capsule, vending e moka. «Nasce con l'obiettivo di tutelare il mercato del caffè nel canale non professionale - ha dichiarato **Stefano Abbo**, presidente. Si tratta di un mercato molto vasto». *cod 13008*



# Castelnuovo Magra
# Qui il Vermentino è di casa

Il territorio di Castelnuovo Magra è compreso tra le Alpi Apuane e il Mar Ligure. Questa posizione offre al visitatore, oltre ad un clima mite, bellezze paesaggistiche ed artistiche notevoli. Inoltre è inclusa la possibilità di effettuare, con spostamenti di pochi chilometri, escursioni e viste ad ambienti sia tipicamente mediterranei che montani.

Qui il Vermentino, il famoso vitigno che trova ampi consensi anche nel mondo della ristorazione, è di casa: la coltivazione della vite consente infatti oggi di avere, grazie al lavoro e all'impegno di agricoltori capaci e coraggiosi, produzioni conosciute e apprezzate come quelle del Vermentino dei Colli di Luni.

I dati emersi dalla Camera di commercio della Spezia per l'anno 2007 mettono infatti ben in evidenza che il territorio castelnovese è in testa alla classifica come primo produttore di Vermentino Doc di tutta la provincia spezzina, con oltre 177mila litri. Quasi un terzo dell'intera produzione della provincia viene così da Castelnuovo Magra. Questo dato conferma come l'impresa vitivinicola locale rappresenti, ormai da anni, la principale attività economica, con una presenza di 53 imprese attive nel settore dell'agricoltura. Anche l'olivicoltura è in costante sviluppo e si sta tentando la produzione di varietà autoctone, come la castelnovina, una cultivar tipica del territorio, dalle caratteristiche genetiche praticamente uniche.

«La crisi degli anni 90 nel settore della segagione del marmo - ci ha spiegato il sindaco **Marzio Favini** *(nella foto)* - ha generato una riqualificazione dei vecchi spazi industriali, una tendenza alla valorizzazione del patrimonio agricolo e, in conseguenza, di quello turistico. Ecco così che le aziende vitivinicole, nella loro fase di espansione, hanno iniziato a localizzare spazi per la degustazione dei prodotti locali. In parallelo, le aziende produttrici di olio, più piccole e forse meno autosufficienti sul piano economico, hanno optato per l'apertura di spazi destinati all'ospitalità».

«Anni di lavoro su questo fronte - ha continuato Favini - hanno confermato la vocazione vitivinicola del nostro territorio. Ci piace assaporare quotidianamente, con un briciolo di nazionalismo, il fatto che il nostro paese, che tra l'altro ospita nelle cantine del palazzo comunale l'Enoteca pubblica della Liguria e della Lunigiana, è ormai senza ombra di dubbio associato alla produzione del Vermentino dei Colli di Luni».

Castelnuovo Magra, anche grazie alle scelte amministrative della giunta Favini, ha ottenuto diversi premi: dalla bandiera arancione (marchio di qualità turistico ambientale) del Touring Club Italiano a quella verde agricoltura della Cia, la confederazione italiana agricoltori, recentemente ritirata a Roma dallo stesso sindaco. E non solo, il paniere dei premi e degli incarichi del 2009 è cospicuo: dal premio Anci - Saint Gobain per l'Ambiente al Saie all'assegnazione del ruolo di capofila del progetto Ver. Tour.mer meglio illustrato nelle pagine seguenti. *cod 13112*

# Di terra e di mare

## Il progetto comunitario ver.tour.mer. per la valorizzazione del vermentino

*di Ezio Zigliani*

Sarà come un'enoteca virtuale. Ideologica, ma concreta. Una enoteca che riesce a collegare Ligura, Toscana, Sardegna e Corsica. Ed il filo conduttore? Sarà il Vermentino, vino di grande ascesa che sta ottenendo ampi consensi anche sui mercati statunitensi.

Il progetto "Ver.Tour.mer: Vermentino di terra e di mare" è stato presentato nelle scorse settimane a Castelnuovo Magra, un antico borgo situato sul monte Bastione, un colle che degrada verso la piana del fiume Magra nel sud della provincia della Spezia, quasi sul confine con la Toscana, alla presenza di numerosi operatori, produttori e amministratori.

Ver.Tour.mer è nato con lo scopo di valorizzare non solo un vino, ma anche i relativi territori. Per questo al progetto, finanziato dal programma operativo transfrontaliero marittimo dell'Unione Europea, hanno aderito ben sette partner: il comune di Castelnuovo Magra (capofila dell'iniziativa) in provincia della Spezia, la stessa Provincia della Spezia, la Provincia di Livorno, il comune toscano di Castagneto Carducci, il Comune di S.Anna Arresi, in Sardegna, la Camera dell'agricoltura della Regione Corsica e la Camera dell'agricoltura del dipartimento Alta Corsica.

Sono inoltre intervenuti: Marco Carpi (coordinatore segretario tecnico congiunto del P.P. Italia-Francia Marittimo - Regione Toscana), Laura Canale (dirigente del settore Politiche comunitarie della Regione Liguria), Paolo Teglia (dirigente del settore Agricoltura della Provincia di Livorno), Fabio Diana (assessore del Comune di Sant'Anna Arresi), Christian Higoa (Chambre regionale d'Agricolture de Corse) e Rengo Guccinelli (assessore allo Sviluppo economico della Regione Liguria).

Poco campanilismo dunque per questa iniziativa di valorizzazione e promozione che coinvolge ben tre regioni italiane e due nazioni: l'Italia e la Francia. E così diverse le cadenze e le lingue raccolte durante i lavori del convegno, che sono stati introdotti dal sindaco di Castelnuovo Magra, Marzio Favini, già citato nell'articolo

*segue a pagina 28*

### IL VERMENTINO

Il Vermentino, protagonista di questo servizio, è un vitigno aromatico con molta probabilità originario del Portogallo. Da qui si è poi diffuso in Liguria, in Corsica, in Sardegna e, in misura contenuta, anche in alcune zone della Toscana e della Francia. Questo vitigno viene utilizzato per la produzione di numerosi vini. Negli ultimi anni gli enologi hanno lavorato per creare tipologie di Vermentino vinificato in purezza, per farlo risultare più fruttato e gradevole. Un metodo adottato per accentuare queste caratteristiche è legato alla raccolta anticipata delle uve che consente al mosto di presentarsi con una maggiore acidità. I vini a base di Vermentino sono generalmente dei bianchi secchi, ma delicatamente morbidi, di colore giallo paglierino con profumi intensi di fiori di campo ed erbacei. Possono essere abbinati con antipasti di mare, piatti di pesce e polpo, ma anche con numerosi piatti della cucina ligure.

### Toscana Vermentino Igt
**Obizzo**
***Donna Olimpia 1898***

Uvaggio: 100% Vermentino
Vinificazione: dopo la pressatura il mosto ottenuto viene decantato staticamente a temperatura di 10°C e fatto fermentare con lieviti selezionati a18-20 °C, ultimata la fermentazione alcolica ed effettuata la sfecciatura il vino rimane ad affinare "sur lie" per 5 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima dell'imbottigliamento
Colore: giallo paglierino scarico
Profumo: olfatto netto, ampio, con note di agrumi, fiori bianchi e miele
Sapore: armonico, pieno e sapido con retrogusto persistente e gradevole
Gradi: 12,5% vol.

Donna Olimpia 1898
loc. Migliarini 142, 57020 Bolgheri
Castagneto Carducci (Li) - Tel 02 72094585
Fax 02 72080073 - www.donnaolimpia1898.it

*continua da pagina 27*

alla pagina precedente. Al suo fianco sono intervenuti Federico Baldi (assessore all'Agricoltura e turismo della provincia della Spezia), Damiano Pinelli (presidente del sistema turistico locale "Golfo dei poeti", Val di Magra, Val di Vara), Andrea Spagnoli (in rappresentanza della Camera di commercio spezzina) e Fortunato Giovannini (presidente Cidaf, il consorzio intercomunale con deleghe nel settore agricolo).

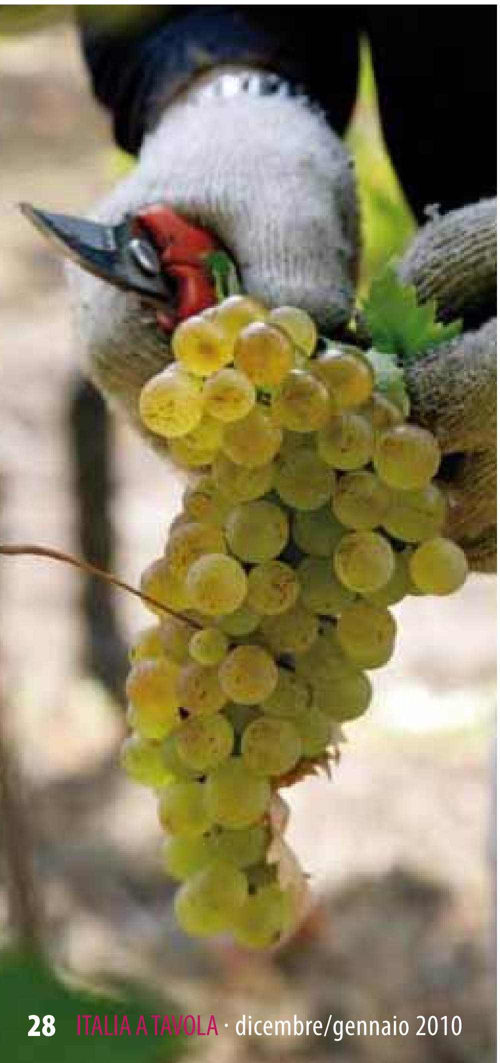
Prima di approfondire i temi che il progetto andrà a toccare, andiamo a vedere nel dettaglio quali sono i territori protagonisti del Vermentino. Scorrendo l'elenco dei partner del progetto non sarà difficile comprendere quanto il settore vitivinicolo vada a braccetto con quello turistico.

## Castelnuovo Magra
La posizione consente al centro abitato una panoramica a 360° sulla vallata, tale da consentire una splendida visuale che va dalla costa tirrenica alla Val di Vara. Nelle giornate particolarmente limpide si possono scorgere le isole della Gorgona e della Capraia, fino alla sagoma della Corsica.

## Provincia della Spezia
Grazie alla sua particolare conformazione geografica il territorio della provincia spezzina offre suggestivi scorci nei quali il mare, i monti e le tradizioni enogastronomiche la fanno da padrone. Diverse le località che hanno recentemente ottenuto la "Bandiera arancione", il riconoscimento di qualità turistico-ambientale conferito dal Touring club italiano ai piccoli comuni dell'entroterra che si distinguono per l'offerta di eccellenza e un'accoglienza di qualità.

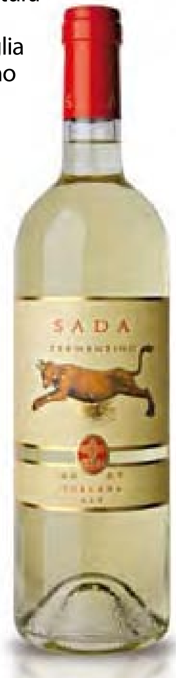
## Provincia di Livorno
Una terra ricca di arte e di storia. Nelle campagne livornesi si trovano olivi, viti e alberi da frutto, ma non solo: anche accoglienti strutture agrituristiche che sanno proporre un'accoglienza non indifferente. I frutti della natura e di un'agricoltura molto sviluppata sono alla base di una cucina ricca di sapore.

## Castagneto Carducci
È un piccolo borgo adagiato sulla



### Toscana Vermentino Igt
**Sada Vermentino 2008**
***Sada***

Uvaggio: 100% Vermentino
Vinificazione: a freddo in acciaio dopo pressatura soffice
Affinamento: in bottiglia
Colore: giallo paglierino con riflessi verdi
Profumo: olfatto profumato con note agrumate e tropicali
Sapore: in bocca offre un gusto pieno e sapido che accompagna una buona mineralità
Longevità: 4-5 anni
Gradi: 13,5% vol.
Servire a: 10-12°C
Abbinamenti: ideale con minestre di legumi, pesce crudo e cotto, carni bianche e piatti a base di verdura




Agricola Sada "Fattoria Carpoli"
s.p. dei 3 Comuni, 56040 Casale M.mo (Pi)
Tel 0586 650180 - Fax 0586 651140
www.sada.cc

### Toscana Igt Vermentino
**Pietrasca 2008**
***Russo***

Uvaggio: 85% Vermentino, 15% Claret, Chardonnay
Vinificazione: 15 giorni in acciaio inox a 18°C
Affinamento: 4 mesi in acciaio inox
Colore: giallo paglierino carico, brillante, consistente
Profumo: molto intenso, complesso e fine, sentori fruttati maturi di pesca gialla, albicocca e mela gialla, floreali di acacia e gelsomino, erbacei di erbe aromatiche (timo, mentuccia) e note minerali
Sapore: avvolgente, fresco, deciso, di grande struttura, equilibrato, intenso e persistente, rertrogusto fruttato
Gradi: 13% vol.
Acidità totale: 5,3 g/l

Azienda agricola Russo ss
via Forni Podere La Metocchina 71, 57028
Suvereto (Li) - Tel e Fax 0565 845105
www.vinirusso.it

sommità della collina, su cui domina il Castello dei Conti della Gherardesca, un tempo circondato da mura di cui sopravvive il fronte rivolto verso il mare. Da segnalare le frazioni di Marina di Castagneto Carducci, la cui spiaggia ampia e sabbiosa ha ottenuto la "Bandiera blu" e il riconoscimento di Lega Ambiente "Eco sistema vacanze", e Bolgheri, dove il tempo sembra essersi fermato.

## Sant'Anna Arresi

Situata nella zona sud-occidentale della Sardegna, nella provincia di Carbonia Iglesias, territorio del Sulcis, questa piccola località ha ben 200 ettari di superficie vitata, di cui 30 tutti a Vermentino. Sull'isola (dove troviamo, oltre al Vermentino di Gallura Docg anche il Vermentino di Sardegna Doc) questo vitigno costituisce, per ampiezza di coltivazione, la seconda uva bianca della Sardegna dopo il Nuragus. All'attività agricola di questa zona si affianca quella turistica, favorita dalle bellezze naturali della costa, e quella legata alla pesca.

## Corsica

Per scoprire quest'isola francese, dalle tante sfaccettature, occorre conoscere la sua storia, la sua cultura, il suo patrimonio culturale, la sua architettura, senza dimenticare la sua agricoltura. Uno dei vitigni emblema di questa regione è il Vermentinu (vermentino) chiamato anche Malvoisie de Corse (malvasia corsa). La sua coltivazione occupa un po' più di 1150 ettari, il 17% della superficie viticola di tutta l'isola.

L'enoteca virtuale troverà la sua collocazione fisica all'interno dell'Enoteca regionale della Liguria e della Lunigiana (presieduta da Alberto Tognoni), che trova sede nelle cantine dell'elegante palazzo comunale di Castelnuovo Magra e che presto sarà oggetto di ampliamento. Già nei primi mesi del 2010 l'enoteca virtuale del Vermentino diverrà concreta con l'organizzazione di "Benvenuto Vermentino": una kermesse enogastronomica, presentata dall'Ente nazionale vini - Enoteca Italiana, che animerà, i primi giorni di primavera, il centro storico della cittadina toscana con degustazioni ed eventi alla scoperta delle molteplici potenzialità del Vermentino. «In un momento complesso per il vino italiano - ha commentato **Fabio Carlesi**, segretario generale dell'Ente nazionale vini - Enoteca Italiana - queste iniziative possono portare sicuri benefici. Non dimentichiamo che il Vermentino è uno dei principali ambasciatori italiani nel mondo». Basti pensare ai commenti lusinghieri che quest'estate sono giunti da un panel di esperti del New York Times: da una degustazione comparativa è emerso che questo vino piace. E piace forse perché è spesso impiantato vicino al mare, soprattutto in abbinamento a piatti a base di pesce e definito perfetto con il tradizionale fritto misto.

E se pensavate che gli italiani stessero con le mani in mano vi sbagliate: «Il presidente deli Stati Uniti - ha concluso il sindaco Favini - ha recentemente regalato al nostro capo di Governo, Silvio Berlusconi, una bottiglia di Vermentino della California. Noi invieremo a Barack Obama alcune delle nostre bottiglie, così che possa degustare del Vermentino autentico». *cod 13176*

### Vermentino di Sardegna Doc
### Albithia 2007
### *Feudi della Medusa*

Uvaggio: 100% Vermentino
Vinificazione: raccolta manuale in piccole ceste, diraspatura, pigiatura soffice
Invecchiamento: in acciaio
Affinamento: in acciaio
Colore: giallo paglierino
Profumo: di fiori bianchi, acacia, biancospino, acini di vermentino. Fresco, maturo e denso
Sapore: la bocca è grassa, matura, densa, con un'acidità strutturante, elegante
Longevità: 10 anni
Gradi: 13% vol.
Servire a: 18°C
Acidità totale: 5 g/l
Abbinamenti: insalte e primi di pesce e frutti di mare, pesci grigliati; erborinato fresco

Feudi della Medusa srl
Podere S. Leonardo 15, 09010 S. Margherita di Pula (Ca) - Tel 070 9259019
Fax 070 9245449 - www.feudidellamedusa.it

### Colli di Luni Vermentino Doc
### Etichetta Nera
### *Lunae Bosoni*

Uvaggio: 100% Vermentino
Vinificazione: in vasche di acciaio
Affinamento: in serbatoi di acciaio fino a marzo e aprile
Colore: giallo paglierino intenso con leggeri riflessi dorati
Profumo: elegante con evidenti sentori di fiori di campo, erbe aromatiche, spezie, frutta matura, miele
Sapore: sapido, armonico, persistente
Gradi: 13,5% vol.
Servire a: 13-14°C
Abbinamenti: piatti impegnativi della cucina ligure come stoccafisso, trippa in umido, pollami, zuppe e pesce

Cantine Lunae Bosoni srl
via Bozzi 63, 19034 Ortonovo (Sp)
Tel 0187 669222 - Fax 0187 669223
www.cantinelunae.it

# Da nord a sud ecco chi crede nella sfida del vino

*di Renato Andreolassi*

Dall'alto Garda al sud per conoscere il Fondo Antico, una cantina che tiene viva la voglia di fare il vino di qualità. Sapendo del mio "odio-amore" verso i produttori di vino, un vecchio amico mi ha trascinato in un tour fra i vigneti e le cantine di Milano-Pavia, e di Trapani-Marsala. Nord e sud insomma.

Primo giro fra San Colombano e Casteggio, sulla collina del milanese, la sorpresa di una cantina - Pietrasanta - che sfida la crisi puntando a manetta sulla qualità. Vini curati fin nei minimi particolari, etichette, incollate una per una sulle bottiglie. Vini forti, ben strutturati, non senza vivacità. A quaranta chilometri di distanza, a Casteggio, il blitz nelle cantine Vistarino, Adorno, Mazzolino, Oderzo. gente giovane, preparata, che fra i ripidi saliscendi delle colline pavesi sfida la natura con intelligenza e caparbietà. Nascono vini di eccellenza. Ecco una parte di odio e di amore verso questi produttori, capaci di sfidare le impervie difficoltà naturali guardando al futuro, ad esempio, con il Cruasè, il pinot nero che si veste di rosa.

Dalle colline dell'Oltrepò agli splendidi vigneti di Marsala-Trapani, la provincia più vitata d'Italia. Vini nobili nella tenuta Fondo Antico e vini dalle grandi qualità. Prima gradita sorpresa: i giovani. La famiglia Polizotti ha deciso di investire sull'esuberanza, la fantasia, l'entusiasmo delle nuove generazioni. La sfida parte proprio da questi vigneti, da queste zone aspre e difficili del sud. Lontano dai soliti stereotipi. A Marsala abbiamo gustato vini forti, vini ricchi di corpo, ben fruttati, etichette giovani (8-9 anni) e, soprattutto la voglia di sperimentare perche come dicono i "ragazzi" la qualità del vino nasce già nella vigna. Nero d'Avola, Inzolia e Grillo, accanto a prestigiose cultivar internazionali come il Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Chardonnay.

Qui nascono 300mila bottiglie, il 20 per cento vendute in Sicilia, il resto in Italia e all'estero. Ma le potenzialità sono molto più elevate e sono tutte da scoprire, come ribadisce il viticoltore-farmacista Polizotti. Affiancato dal genero e da due giovani enologi, uomo e donna. Cento gli ettari a disposizione, tutti accorpati fra le dolci colline interne del Trapanese a pochi passi dalle saline e dallo splendido tempio di Segesta. Terreni, fattore non secondario, solcati anche da alcuni canali irrigui. Una bella azienda insomma che guarda con ottimismo al futuro.

Un scelta su tutte, il fotovoltaico. Energia per usi interni ma anche da immettere sul mercato. Questo è il sud nel quale vogliamo anche noi credere perchè come diceva il grande poeta Ovidio «il vino dona coraggio e rende l'uomo capace di passioni».
*cod 12613*

**CANTINA SPADAFORA PLURIPREMIATA** - Premi Miglior Novello del Meridione 2009 e Miglior etichetta Novello 2009 alla Cantina Spadafora. Il premio Miglior packaging Novello 2009 è stato vinto *ex aequo* dalle Cantine Ippolito 1845 e Astroni di Napoli, mentre la menzione speciale è andata alla Vinicola Coppi di Turi. *cod 12786*

**IL VIOLINO? A BREGANZE SI INSEGNA IN CANTINA** - Cosa accomuna la nascita di un violino a quella del vino Torcolato? Lo hanno spiegato l'agronomo Alberto Brazzale e il liutaio Fabio Dalla Costa durante la serata "Le dolci note del Torcolato" dello scorso 3 dicembre nella barricaia della Cantina Beato Bartolomeo di Breganze. *cod 13090*

**TEROLDEGO GRAN MASETTO ENDRIZZI, UN SUCCESSO** - In occasione del programma del Merano Wine Festival, Paolo Endrici titolare della storica cantina Endrizzi di San Michele all'Adige in Trentino ha presentato un'eccezionale degustazione verticale di Teroldego Gran Masetto. *cod 13085*

## Torcolato e folclore in piazza

Torna dal 16 al 17 gennaio 2010 a Breganze (Vi) la spremitura pubblica del "Primo" Torcolato Doc Breganze vendemmia 2009: tutti i vignaioli locali porteranno le loro uve e le uniranno in unico torchio, lo stesso utilizzato ogni anno per questa manifestazione e che ha ormai più di settant'anni . Presso le Cantine Maculan ci sarà il "degusta-pranzo", delle degustazioni a base di Torcolato con abbinamenti dei migliori prodotti tipici della Doc Breganze come formaggi, affettati e dolci. *cod 13108*

# Il dolce piace

## Concluso a Bassano "DolceVi" Successo per le etichette italiane

Da qualche tempo si moltiplicano in Italia le rassegne enologiche dedicate ai vini dolci. L'ultima in ordine di tempo si è svolta a Bassano del Grappa: "DolceVi", iniziativa del Consorzio vini vicentini e Camera di commercio di Vicenza. Più di cento i vini messi in mostra e degustazione nelle accoglienti sale di palazzo Bonaguro.

Un settore che in Italia ha ancora margini di crescita, nel quale i produttori devono credere di più e, uniti, pubblicizzare meglio questa tipologia di vino che fin dall'antichità è sempre stato sinonimo di "accoglienza". Questa la sintesi di un convegno coordinato dal giornalista Fabio Piccoli e al quale hanno partecipato come relatori Fausto Maculan, il "re" del Torcolato di Breganze, Dino Marchi presidente dell'Ais Veneto e l'assessore al Turismo e attività economiche di Bassano del Grappa, Alessandro Fabris.

Oggi il vino dolce può essere, anche per l'Italia, un ottimo biglietto da visita per presentare i propri territori. Se ne fa ancora poco e alcune produzioni corrono anche il rischio di estinzione. Un peccato, perché il vino dolce fa bere meno ma in modo intenso e ricco di sfumature. «Bisogna crederci - ha ribadito **Fausto Maculan**, che nel suo Breganze, anno dopo anno, ha trovato molteplici motivazioni positive - e unirsi nello sforzo di promozione. I vini dolci si vendono ancora poco, ma valgono tanto, perché produrli è una sfida continua con la natura». «Sono zuccheri nobili - gli ha fatto eco **Dino Marchi** - e van bene da soli a tutte le ore, ma anche come aperitivo, sugli antipasti a base di fegati, sui formaggi - ma attenzione agli erborinati - e sui dolci. Non ci proverei nemmeno ad abbinarli ai primi piatti e ai secondi piatti tradizionali. Bisogna sì cercare nuove strade di consumo ma senza esagerare e con il coraggio di tornare indietro se ci si accorge di avere sbagliato abbinamento».

Una nuova via di consumo l'ha trovata Maculan insieme al pasticciere vicentino Dario Loison, inventando il panettone al Torcolato, mentre un panificatore di Sorio di Gambellara, Federico Rossi, ha reinventato un dolce tipico locale, detto "brasadelo", usando nell'impasto anche del vino Recioto. **(R.V.)** *cod 13072*

# Onav: ai giovani l'equilibrio di Bacco

Il 21 novembre l'Onav, con riferimento al programma europeo "Il vino con moderazione", ha organizzato Saper bere: l'equilibrio di Bacco, un incontro finalizzato alla diffusione della cultura del bere consapevole: il consumo del vino non va demonizzato, ma insegnato ai giovani come aiuto per la salute.

Il presidente nazionale Onav, **Giorgio Calabrese**, nel sottolineare il prestigio dei relatori e nel ringraziare per la sua nomina, ha ricordato il ruolo del degustatore Onav, cioè quello di giudice del vino, addestrato per dare un giudizio onesto ed inderogabile. «Troppo spesso quando in Italia si parla di alcol, si pensa al vino. Nessuno parla della birra e dei superalcolici. Nessuno parla dei ragazzi che consumano la birra al posto dell'acqua e neppure della "bomba blu" servita in discoteca». Sollecita chiarezza sull'argomento del consumo degli alcolici, inziando dalla scuola. *cod 13076*

# La Valtellina punta su territorio e sperimentazione

L'enologia valtellinese si rilancia puntando su territorio, unicità, ricerca agronomica e sperimentazione. Questo il messaggio emerso dal forum degustazione che ha aperto l'evento "Dal bicchiere alla vigna" di Bormio. L'evento, voluto dal Consorzio tutela vini di Valtellina, ha proposto nuove visioni per il futuro enologico della Valtellina, puntando ad affermare l'identità di un prodotto globale. Elemento che è emerso sia dalla degustazione alla cieca di 9 etichette sia dal successivo banco d'assaggio con la presenza di 20 cantine associate. *cod 13049*

**MANTOVA, CONSORZIO E STRADA DEI VINI INSIEME** - Consorzio tutela vini e Strada dei vini e dei sapori mantovani hanno unito le forze. Dallo scorso agosto le iniziative attuate da ciascuna delle due realtà rientrano in un progetto comunicativo per la realizzazione di una guida su vini, tradizioni, ricette, ristorazione e ospitalità. *cod 12862*

**MORELLINO 2008 A MILANO**
Lo scorso 17 novembre Milano ha ospitato la degustazione in anteprima dell'annata Docg 2008 del Morellino di Scansano promossa dal Consorzio di tutela del "nettare rosso" della Maremma con una selezione di 25 cantine. **(M.F.)** *cod 12985*

**IL SAGRANTINO GUARDA ALLA FRANCIA** - È stata presentata lo scorso19 novembre a Montefalco (Pg) la nuova classificazione sperimentale del Montefalco Sagrantino Docg. Il progetto è una novità assoluta in Italia con l'obiettivo di valorizzare il marchio collettivo con l'attribuzione ai vini di classi di merito ispirate al modello di Bordeaux nella zona di Saint-Emilionc. *cod 12844*

# Merano WineFest

## Sul podio i migliori Riesling
## Premio Terroir a17 i vini italiani

La programmazione del Merano WineFestival & Gourmet 2009 ha compreso eventi di premiazione internazionale. Il Premio Godio 2009 è stato assegnato alla malga Schwemmalm in Val d'Ultimo al cuoco 19enne Elias Schwienbacher del ristorante Ahrnstein di Santa Gertrude (Bz).

Il presidente Helmut Köcher ha premiato poi con lo Special Award 2009 Roberto Cipresso, come enologo italiano nel mondo, ed Enrico Derflingher, come ambasciatore della cucina italiana nel mondo. Un panel di professionisti enologi, ristoratori e sommelier tra le aziende del Vdp presenti al WineFestival hanno poi assegnato il premio "Miglior Riesling secco" al Riesling 2008 Birkweiler Kastanienbusch GG, Weingut Ökonomierat Rebholz e il "Miglior Riesling dolce" al 2007 Riesling Kanzemer, Altenberg Trockenbeeren-ausleese, Weingut von Othergraven. Mentre il premio Riesling Gold, nell'ambito del concorso nazionale del Riesling di Naturno è andato alle seguenti cantine: Köfererhof, Meraner Kellerei, Eisacktaler Kellerei e Podere provinciale Cantina Laimburg.

All'Hotel Terme il presidente della Gourmet international Helmut Köcher ha assegnato il "Premio Terroir 2009 - Merano Wine & Culinaria Award" a 17 vini italiani (bianco, rosso e dolce) divisi in cinque zone oltre a due spumanti (metodo Classico e metodo Charmat).

Il Premio Cristal a cura della Casa dell'arte di Merano quest'anno non si è tenuto. Si prevede una programmazione ogni due anni. La chiusura delle porte del Kurhaus e della diciottesima edizione ha confermato Merano capitale delle eccellenze enogastronomiche del territorio italiano con il Merano International WineFestival & Culinaria.

Più di 5mila i visitatori che hanno affollato le sale del bel palazzo ottocentesco in centro di cui 4500 i biglietti staccati, oltre 300 gli accreditati stampa e numerosi vip. Code all'ingresso all'apertura e regolamentato l'accesso alla sala Kursaal, sale vivibili, produttori disponibili e contenti, pubblico che si conferma sempre più competente ed estimatore dell'alta qualità.

Tra le autorità intervenute il presidente della Commissione della camera dei deputati, Paolo Russo, l'assessore al Turismo e all'agricoltura della provincia di Bolzano, Hans Berger, il sindaco di Merano, Januth Günther, il dirigente della Regione Campania, Luciano D'Aponte, e il presidente di Fermo Promuove, Nazzareno Di Chiara.Presenti un importatore per ogni tappa EuroTour 2009 svoltasi negli Stati Baltici, Mosca, Monaco, Vienna e anche New York, Budapest, Kharakov (Ucraina). Ancora in vista delle tappe WorldTour 2010 è intervenuto anche il segretario generale della Camera di commercio italo-sudafricana, Mariagrazia Biancospino. *cod 12868*

# Palio Pinot grigio

## Il nord-est la fa da padrone

Villa Brignoli di Rivalta (Vr) ha ospitato il primo Palio del Pinot grigio, concorso nazionale del vino che sta attualmente dando ai nostri viticoltori molte soddisfazioni. Il concorso, organizzato dalla condotta Slow Food Valdadige Terre dei Forti, con la fattiva collaborazione del comune di Brentino Belluno (Vr), avrà carattere biennale e si svolgerà negli anni dispari alternandosi, negli anni pari, con il più noto Concorso internazionale.

La commissione di valutazione composta da 20 esperti enologi, giornalisti, sommelier e degustatori, coordinati da Armin Kobler hanno esaminato in modo anonimo tutti i vini in concorso provenienti da varie regioni italiane e da questa valutazione sono emerse 4 gran medaglie d'oro, 8 medaglie d'argento e una ventina di vini meritevoli di menzione.

Il concorso è stato, dal punto di vista qualitativo, di ottimo livello globale e il 90% dei vini è stato ottenuto senza macerazione a freddo, e di un colorito giallo paglierino più o meno intenso, fermo, mentre il rimanente 10% in versione ramata o spumantizzata. In sede di chiusura del palio, il sindaco di Brentino Belluno, Virgilio Asileppi ha sottolineato l'ottima qualità raggiunta dai viticoltori di questo vino. *cod 12766*

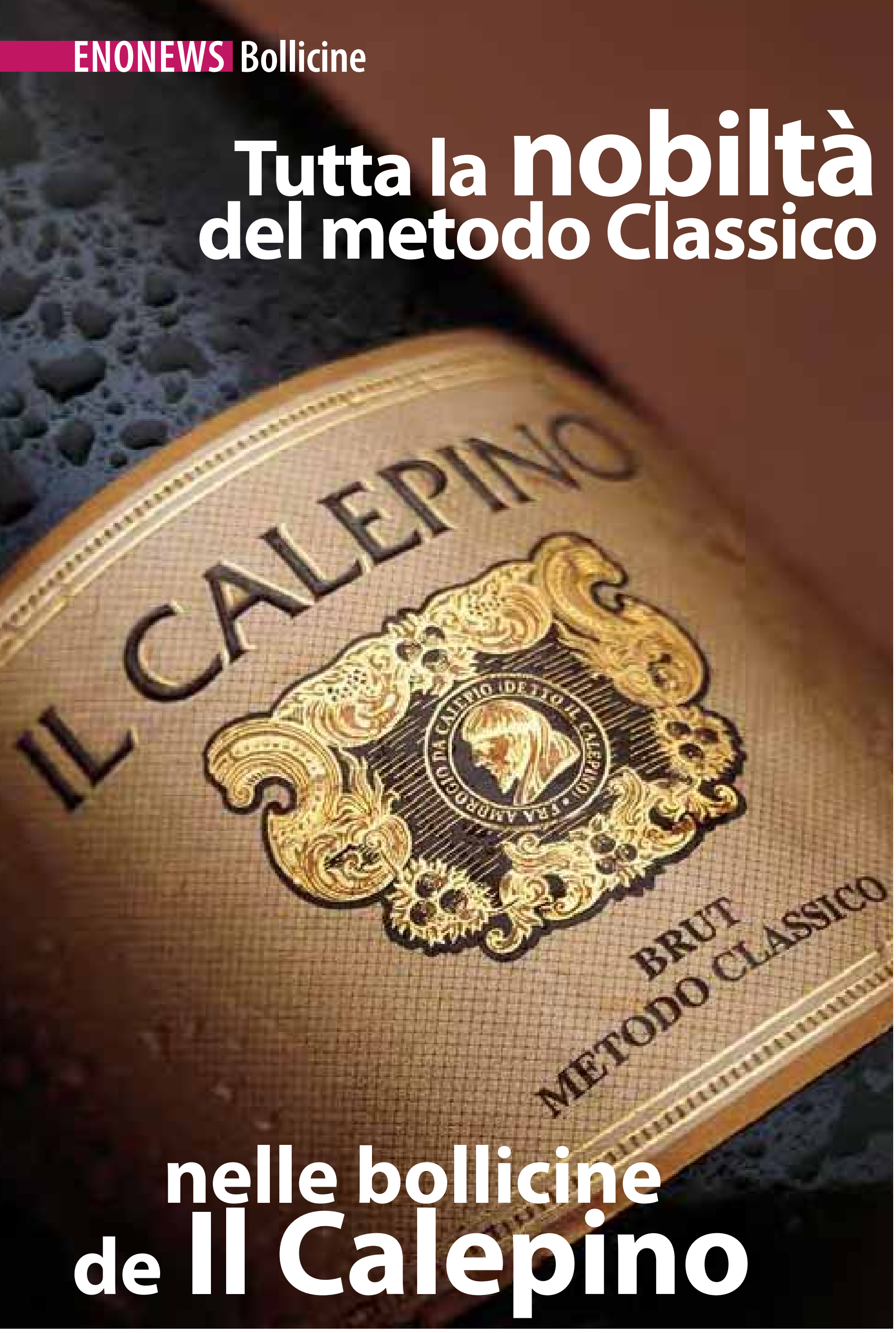
# Mondial du Merlot a Lugano Vince lo sloveno Capris 2005

Anche se la Gran medaglia d'oro va ad un vino sloveno (il Capris 2005), a vincere sui numeri è sempre la Svizzera, ma è l'Italia a riportare la vittoria di fatto alla seconda edizione del concorso enologico internazionale "Mondial du Merlot 2009" svoltosi a Lugano. Una manifestazione che più che l'anno scorso è stata in grado di riflettere la versatilità di un vitigno che esprime le sue caratteristiche di eleganza e finezza in molte regioni vinicole mondiali. E proprio questa competizione ha saputo evidenziare tale attitudine. Fra i tanti vini premiati, la giuria ha assegnato un totale di 93 medaglie: una Grande Medaglia d'Oro, 31 Medaglie d'Oro e 61 Medaglie d'Argento. La cerimonia di consegna degli ambiti premi e riconoscimenti si è svolta venerdì 27 novembre al Grand Hotel Eden di Lugano-Paradiso, alla presenza di un folto pubblico.

Per la sua seconda edizione, il "Mondial du Merlot" ha registrato l'affluenza di trecento vini, di cui il 60% di provenienza estera. In vetta alle provenienze straniere, spicca l'Italia con il 18% dei campioni degustati, la Francia (8%), la Germania (4%), l'Australia (4%), la Romania (3%), la Spagna (3%), il Brasile e il Sudafrica (3%), e altri ancora: per un totale di ventitré nazioni partecipanti.

Per quanto riguarda la Svizzera, i campioni degustati hanno rappresentato il 40% del totale. Con una suddivisione territoriale del tutto particolare. In vetta spicca il Ticino con il 22% dei vini iscritti, seguono Vallese (13%), Vaud (5%) e altri sette Cantoni elvetici (cinque dei quali di lingua tedesca), a conferma del fatto che il vitigno è ben radicato in Terra Elvetica. Per quanto riguarda il medagliere di ogni categoria ai Merlot rossi in purezza, oltre al già citato "Grande Oro", sono state attribuite 25 medaglie d'oro e 60 d'argento. Alla categoria "vecchie annate" (antecedenti il 2003) ne sono andate 2 d'oro e a quella assemblaggi 4 d'oro e una d'argento. Nessun merlot vinificato in bianco ha invece passato l'esame. *cod 13160*

# Tutta la nobiltà del metodo Classico nelle bollicine de Il Calepino




*di Roberto Vitali*

Giornata autunnale piovigginosa. Per ravvivare la mia serata solitaria, ecco dal frigo una bottiglia di "bollicine". Tolgo con calma gabbietta e tappo. Nel bicchiere le bollicine si moltiplicano e rincorrono con allegria. Sono molto persistenti. Il colore è giallo paglierino, allegro. Spuma bianca, evanescente. Perlage fine, persistente. Porto il bicchiere al naso: il profumo è evoluto, fruttato, ricorda la pera, la mela, frutta tropicale, ma anche la crosta di pane, il lievito e il miele d'acacia. Aspiro profondamente prima di portare il bicchiere alla bocca. Bevo e noto subito una buona acidità che rende il vino fresco e invitante.

Il sapore è pieno, armonico, intenso. Provo un gusto persistente di agrumi e pera matura. La soddisfazione è piena.

Guardo l'etichetta. È un brut annata 2004, sboccatura settembre 2009, dell'azienda Il Calepino di Castelli Calepio, in provincia di Bergamo, vigneti nella valle dell'Oglio, proprio al confine con la Franciacorta. Alla prova dei fatti, si conferma una delle migliori firme del metodo Classico in Lombardia. Del resto - leggo nella storia dell'azienda - già nel 1978 il fondatore Angelo Plebani stappava le prime bottiglie di "Champenoise", come si chiamava allora. Contemporaneamente, nella confinante Franciacorta, emergevano nomi importanti come Bellavista e Ca' del Bosco. L'esperienza, dunque, serve, così come la perseveranza e la competenza. Tutte doti che oggi la bottiglia di brut Il Calepino mi conferma. Così come - controllo poi - mi confermano i buoni giudizi espressi sul Calepino da tutte le principali guide enologiche.

La pienezza di aromi e di gusti espressa dai metodo Classico Il Calepino è spiegata dal fatto che ogni bottiglia ha alle spalle una maturazione sui lieviti che è almeno di 36 mesi. Il brut che sto bevendo, annata 2004, è stato in bottiglia 48 mesi prima della sboccatura. Il che vuol dire che quest'azienda sta mettendo a frutto la propria esperienza, ormai più che trentennale, sulla scia della migliore scuola francese, secondo la quale la fretta di vendere non deve valere per lo Champagne: la maturazione in bottiglia, qui al Calepino, va da un minimo di 36 sino ad arrivare a 60 mesi. Regola che vale per le tipologie brut, non dosato e brut rosé, ancor più per il riserva "Fra Ambrogio".

Qualità, prezzo, immagine: è la trilogia che caratterizza l'azienda Il Calepino, un nome che trasporta nel mondo del vino la nobiltà e l'immensa cultura di quel Fra Ambrogio dei Conti di Calepio che in questa zona visse nel XVI secolo ed è passato alla storia per aver scritto un'opera enciclopedica che per secoli fu consultata in tutto il mondo. Con un nome così ("Calepino" in greco significa "bere bene") e con professionisti che si dedicano alla vigna con tanto amore, l'azienda non poteva che avere un futuro brillante. Chiudo con una frase emblematica che **Angelo Plebani** pronunciò il giorno dell'inaugurazione della nuova cantina, nel 1984: «C'era della predestinazione. Con un nome così, che da solo è un inno al bere bene, la Valcalepio doveva tornare nell'Olimpo dell'enologia nazionale. Sono lieto di essere stato uno dei primi, con il mio lavoro e la fiducia in questa terra, a riaffermare la civiltà del vino sulle colline orobiche».

*cod 13050*

**Azienda Vitivinicola Il Calepino**
via Surripe 1, 24060 Castelli Calepio (Bg)
Tel 035 847178 - Fax 035 4425050
www.ilcalepino.it

# Ferrari Riserva Lunelli

## Le bollicine ideali per la grande ristorazione di qualità
## Un nuovo millesimato prodotto con sole uve Chardonnay

Dedicata all'alta ristorazione, la Riserva Lunelli è il nuovo millesimato Ferrari al quale la famiglia Lunelli, da tre generazioni alla guida della casa trentina, ha voluto dare, per la prima volta, il proprio nome. La presentazione è stata fatta in anteprima assoluta a Milano negli affascinanti spazi della Fondazione Arnaldo Pomodoro, con una cena di gala che ha visto accorrere con entusiasmo il gotha della ristorazione italiana e della stampa di settore. Fra i presenti il neo campione europeo dei sommelier Wsa, Luca Gardini.

A tenere a battesimo le nuove bollicine che segnano un salto di qualità assoluto (fosse solo per avere abbinato il nome di famiglia al marchio storico e per aver ripristinato l'abitudine della fermentazione in legno), oltre naturalmente alla famiglia Lunelli, quattro grandi cuochi milanesi che, ognuno con il suo piatto, ne hanno dimostrato e sottolineato la straordinaria versatilità: il risotto allo zafferano sardo di Aimo Moroni, molto giocato sulla valorizzazione dell'acidità (peraltro bassa), il dolce di Claudio Sadler, attento agli equilibri con lo spumante, i gamberi cotti di Andrea Berton e l'ardita proposta di selvaggina in crosta di Carlo Cracco.

Figlio di una vendemmia storica, quella del 2002, che segna il centenario di fondazione della casa (vendemmia da cui è nato anche il celebratissimo Giulio Ferrari Riserva del fondatore), il Ferrari Riserva Lunelli (prodotto per ora in 24mila bottiglie) fa rivivere la tradizione che vedeva Bruno Lunelli, il capostipite, affidare la prima fermentazione a grandi botti di rovere, che faceva realizzare appositamente in Austria. Un'esperienza che si è voluta ripetere, dopo una lunga sperimentazione, a mezzo secolo di distanza e il cui esito si è svelato in una nuova etichetta di grande fascino, espressione di sole uve Chardonnay coltivate nei vigneti di proprietà, che circondano lo splendido complesso cinquecentesco di Villa Margon. *cod 12970*

**PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE POSITIVO IL BILANCIO 2009**
Con un fatturato in crescita da 24 a 25,7 milioni di euro di cui il 24% export e 8,5 milioni di bottiglie vendute si chiude il bilancio 2009 della Cantina produttori di Valdobbiadene - val d'Oca. La politica è di presidiare i mercati esteri dove risultano maggiori possibilità di sviluppo. *cod 12872*

**AQUILA REALE DI CESARINI SFORZA AL TOP PER LA MARONI**
L'Aquila Reale Riserva Millesimata 2002 Trentodoc della Cesarini Sforza spumanti, dopo aver conquistato i Tre bicchieri della Guida Vini d'Italia 2010 del Gambero Rosso, aggiunge la nomina di Miglior spumante metodo Classico d'Italia nelll'Annuario dei Migliori vini italiani 2010 di Luca Maroni. *cod 12984*

**PROSECCO CARPENÈ MALVOLTI TRA I TOP GOLOSARIA** - Il Prosecco Chardonnay di Carpenè Malvolti sale sul podio tra i Top Hundred 2009 premiati a Golosaria. Dal profumo fine e dal gusto fresco, è eccellente con piatti leggeri e dolci. *cod 12798*

# Cuvée Rustot Il Follo

## Fra i 100 migliori d'Italia a Golosaria

Molti sono stati i riconoscimenti ottenuti da Il Follo nel corso degli anni, l'ultimo dei quali ricevuto a Milano in occasione di Golosaria come "Top hundred 2009", uno dei 100 migliori vini d'Italia, con il Prosecco Cuvée Rustot. L'azienda vitivinicola Il Follo della famiglia Follador è una delle realtà d'eccellenza nel panorama vitivinicolo italiano. Da molte generazioni i Follador si occupano di questo mestiere sulle colline di Valdobbiadene (Tv) e Vittorio Follador, è uno di questi, insieme al padre Attilio e al figlio Luca, che si è assunto l'onore e l'onere di perpetuare questa tradizione. L'azienda cura con passione 5 ettari di vigneto di collina, arrivando a una produzione annua di circa 150mila bottiglie. *cod 12867*

Il Follo
via Follo 36, 31049 Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 901092 - Fax 0423 900000
www.ilfollo.it

**Prosecco Brut**
**Cuvée Rustot**
***Il Follo***

Uvaggio: 90% Prosecco, 10% Verdisso
Vinificazione: in bianco, con spremitura soffice
Affinamento: 1 mese in bottiglia
Colore: giallo paglierino con riflessi verdi
Profumo: note di mela verde, pesca e fiori di campo
Sapore: poco strutturato, rotondo, secco
Longevità: 1 anno, preferibilmente entro l'anno di produzione
Gradi: 11,5% vol.
Servire a: 6-8°C
Acidità totale: 5,5-6 g/l
Residuo zuccherino: 8 g/l
Abbinamenti: ottimo come aperitivo o con piatti di pesce crudo e crostacei

# Sparkle Bere Spumante
# 29 le "5 sfere" d'eccellenza

Edizione numero 8 per la guida Sparkle Bere Spumante edita da Cucina&Vini, che da anni ormai segue con interesse e attenzione la crescita delle nostre bollicine. Una realtà sana quella della produzione spumantistica nazionale e sono i numeri a parlare.

L'edizione del 2010 vede un incremento dei vini in guida pari all'11,44% che equivale a ben 74 etichette in più rispetto all'edizione 2009, per lo più franciacortine (43 in tutto); un aumento che si è ripercosso positivamente in fase di assegnazione delle "5 sfere", simbolo dell'eccellenza. Tra le 29 etichette premiate ben 12 sono franciacortine, il resto si divide tra Veneto e Trentino (5 per entrambi), Piemonte (3) e un'etichetta per Oltrepò Pavese, Alto Adige, Marche e Puglia.

All'incremento del numero dei vini selezionati corrisponde un aumento decisivo della qualità media degli stessi, soprattutto in quelle denominazioni bandiera della produzione spumantistica nazionale, quali Franciacorta, Conegliano-Valdobbiadene, Oltrepò Pavese e Trento.

È proprio sulla qualità a livello nazionale che ha voluto centrare l'attenzione **Francesco D'Agostino**, curatore della guida: «Dopo otto edizioni possiamo affermare senza tema di smentite che il mondo italiano delle bollicine è in crescita esponenziale dal punto di vista della qualità. Gli importanti successi numerici in esportazione - continua D'Agostino - non sono un riflesso diretto del livello dei vini quanto piuttosto di politiche commerciali e di comunicazione più mirate, oggi finalmente supportate da un prodotto di caratura mondiale. Bere italiano non è mai stato così piacevole».

Anche quest'anno il panel di degustatori - composto da Francesco D'Agostino (curatore della guida), Alessandro Brizi (vicecuratore), Lidia Agosto, Fabio De Raffaele, Nadia Gelfusa, Antonio Marcianò, Luciano Nebbia, Antonio Pellegrino, Enrico Pozza, Pina Ricciardella e Susanna Varano - non ha dimenticato le emozioni, nominando il Franciacorta Riserva Vittorio Moretti Extra Brut 2002 di Bellavista, Vino dell'emozione 2010. Nella guida ogni etichetta è raccontata in modo dettagliato ed è corredata da informazioni come l'uvaggio, il metodo di vinificazione, la produzione e il prezzo in enoteca. I vini che si distinguono per un rapporto prezzo/prestazione particolarmente conveniente sono evidenziati.

Su **www.italiaatavola.net** l'elenco delle cinque sfere. *cod 12744*

### Trentodoc
### Altemasi Riserva Graal
### *Cavit s.c.*

Uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot nero
Vinificazione: in bianco con fermentazione in acciaio inox e barrique con successiva presa di spuma in bottiglia
Invecchiamento: sboccatura realizzata non prima di 72 mesi dal tirage
Colore: giallo dorato con sfumature verdoline
Profumo: molto fine, complesso con sentori di miele, mela matura e nocciola
Sapore: pieno, elegante, equilibrato e di ottima stoffa
Longevità: 5-8 anni
Gradi: 12% vol.
Servire a: 10°C
Acidità totale: 5,5 g/l
Abbinamenti: come aperitivo, salmone affumicato e terrina di coniglio

Cavit s.c.
via del Ponte 31, 38123 Trento
Tel 0461 381711 - Fax 0461 912700
www.cavit.it

### Valdobbiadene Doc Spumante Dry
### Supreme
### *Le Bertole*

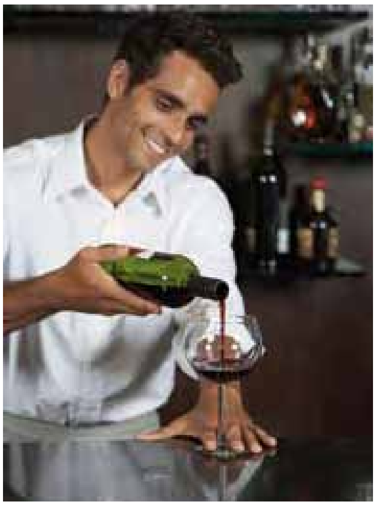
Uvaggio: 100% Prosecco
Vinificazione: in bianco
Affinamento: 60 giorni in bottiglia
Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini
Profumo: fruttato, fresco ed elegante con sentori di glicine, acacia, pera, mela, ananas e nocciola fresca
Sapore: raffinato, morbido e cremoso
Longevità: 24 mesi
Gradi: 11% vol.
Servire a: 8-10°C
Acidità totale: 6 g/l
Abbinamenti: ideale come aperitivo oppure con pasticceria secca a fine pasto

Le Bertole di Bortolin G. & C. soc. agr. ss
via Europa 20, 31049 Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 975332 - Fax 0423 905007
lebertole@hotmail.com

# Consumi in calo

## Gli italiani bevono meno vino ma non rinunciano alla qualità

Gli italiani bevono meno vino, ma non hanno smesso di bere bene. È quanto è emerso da una ricerca Astra presentata nel corso dell'Assemblea del settore vitivinicolo di Fedagri-Confcooperative svoltasi a Trento. Negli ultimi due anni il 77% dei consumatori italiani (con un campione rappresentativo di italiani con età superiore ai 15 anni) ha dichiarato di aver ridotto i propri consumi: tra i prodotti alimentari c'è stato un tracollo generalizzato. Il vino non ha fatto eccezione, con un saldo negativo del 15% tra coloro che hanno dichiarato di aver aumentato il consumo di vino e quanti invece lo hanno ridotto.



I dati sono stati resi noti dal sociologo **Enrico Finzi**, presidente di Astra ricerche, che ha evidenziato come «se è vero che 8 milioni di consumatori dicono di aver diminuito il consumo di vino, altro elemento estremamente significativo è che il 76% degli italiani ha dichiarato di non aver diminuito la qualità del cibo che acquista. Tendenza che vale anche e in particolar modo per il vino: chi consuma vino lo fa per una genuina passione e quindi lo sceglie in maniera meno abitudinaria, ma perché ha cultura del buon vino».

«Non bisogna quindi fare l'errore - ha continuato Finzi - di pensare che visto che le cose vanno male, allora si possa cedere sulla qualità. Gli italiani bevono meno quindi, ma vogliono bere bene».

Una aspettativa che le cantine vitivinicole di Fedagri non intendono certo lasciare disattesa. «La cooperazione vitivinicola - ha dichiarato il presidente del settore vitivinicolo di Fedagri-Confcooperative **Adriano Orsi** - non ha mai abbassato i livelli di qualità delle proprie produzioni, nonostante la situazione di crisi e la riduzione dei prezzi delle uve».

Una qualità che è stata riconosciuta anche dall'intervento di Tiziana Sarnari dell'Ismea, che ha evidenziato come la maggiore qualità del vino italiano sia stata sostenuta da una progressiva riduzione della quantità del vino prodotto che negli ultimi cinque anni si è ridotta del 13% passando da 53 milioni di ettolitri ai 46 del 2009. *cod 12729*

## Il sudafricano si compra sul web

Dall'esperienza di AfriWines, azienda di selezione e distribuzione di vino sudafricano in Italia, nasce Sudigradi.it, portale e-commerce dedicato ai vini sudafricani. Sul sito disponile una gamma rappresentativa di prodotti selezionati: 10 cantine con oltre 40 etichette, tra le quali il tipico Pinotage. Per mostrare la collezione di vino di altissima qualità, AfriWines e Dylan srl presentano questo nuovo sito di e-commerce che un'enoteca on line: di facile navigazione, con apposite sezioni dedicate alle singole cantine e alle singole tipologie di vino.

Il sito si rivolge a una clientela nazionale, andando così a soddisfare le numerose richieste di vendita diretta pervenute dagli appassionati. Nella sezione "Idea regalo", in mostra diversi articoli e confezioni speciali pensate per creare regali su misura. *cod 13109*

## Amarone e Recioto garantiti

È davvero la volta buona per l'Amarone e il Recioto della Valpolicella a Denominazione d'origine controllata e garantita. Il Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini ha espresso parere favorevole al riconoscimento delle denominazioni Recioto della Valpolicella Docg, Amarone della Valpolicella Docg, Valpolicella Ripasso Doc e sulla modifica del disciplinare di produzione della Doc Valpolicella. *cod 13135*

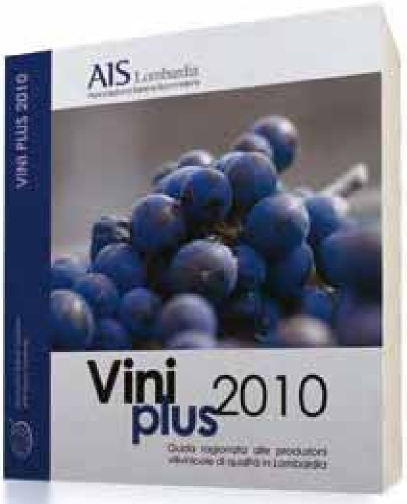
## L'universo dei tappi secondo Paul White

Giornalista statunitense, Paul White è stato nominato negli anni 2001, 2003, 2005 e 2007 "miglior scrittore di vino" al World food media award.

Al Simei-Enovitis di Milano, ha affrontato una delle questioni più attuali del momento: il dibattito fra diverse tipologie di chiusure per vino parlando di rame e anidride carbonica, della loro connessione con il dibattito in corso e della conseguente diversa preservazione delle caratteristiche del terroir nel vino dopo l'imbottigliamento.

Essendo stato il primo giornalista a rilevare il problema della riduzione di solfuro associata ai tappi a vite, non ha mancato di rilevare l'importanza del sughero e dei tappi sintetici, pur rimanendo imparziale sulla loro scelta. Ha ricordato anche la campagna Save Miguel per la salvezza di uno degli ecosistemi più ricchi del pianeta, quello delle foreste di querce di sughero. **(M.F.)** *cod 13118*

# Viniplus assegna le Rose camune Sondrio in testa con 23 eccellenze




Sondrio si riconferma anche quest'anno come la provincia lombarda con il maggior numero di vini "eccelsi" secondo la Guida Viniplus 2010. La Giornata dei vini di Lombardia è arrivata puntuale a festeggiare l'autunno e la fine di un'ottima vendemmia, tagliando l'importante traguardo dei 10 anni. A Palazzo Mezzanotte a Milano è stata presentata, davanti a un folto pubblico di esperti ed enoappassionati, l'edizione 2010 di Viniplus, guida ragionata alle produzioni vitivinicole di qualità della Lombardia. Le 4 Rose camune, massimo riconoscimento assegnato ai vini considerati "eccelsi", sono state attribuite quest'anno a 3 aziende della provincia di Bergamo, 12 della provincia di Brescia, 9 della provincia di Pavia e ben 23 della provincia di Sondrio.

«La Lombardia - dichiara il presidente di Ascovilo, **Livio Cagnoni**, nella prefazione della guida - ha rivestito e continua a rivestire un ruolo di protagonista assoluto all'interno della miglior elaborazione dei prodotti made in Italy, potendo ormai vantare primati d'eccellenza nel campo delle Denominazioni d'origine controllata e garantita che con l'ultima nata, il Moscato di Scanzo, sono diventate ben 5. Parlando, poi, delle bollicine metodo Classico, si tratta di una produzione che pone la Lombardia su standard qualitativi di livello mondiale con Franciacorta e Oltrepò Pavese. Grandi novità anche sul Garda, che rilancia la forza del Chiaretto, il più fine dei rosati che con il Lugana conferma la vivacità di tutta l'area gardesana. Rimangono alte le prestazioni dei rossi di Valtellina a cui si affiancano ottime virtù per Valcalepio e San Colombano e provincia di Mantova dai Colli Morenici del Mincio al Lambrusco. I risultati proposti dalla Guida Viniplus, che può essere definita una sorta di specchio della migliore produzione vitivinicola lombarda, sono frutto di anni di impegno e di unità della filiera lombarda, all'interno della quale i protagonisti sono senz'altro i produttori vitivinicoli, ma che lavorano coordinati con i loro consorzi di tutela, in sinergia con le istituzioni lombarde, Ascovilo in testa, che garantisce la qualità e serietà di filiera».

«Ricca d'importanti novità - spiega **Luca Bandirali**, presidente di Ais Lombardia, sempre nella prefazione della guida - ecco la quinta edizione della Guida Viniplus, ormai diventata un appuntamento atteso da tutti gli appassionati cultori del bere di qualità, dal mondo produttivo e dalle istituzioni. I numeri parlano chiaro: 205 cantine con 674 vini recensiti e meritevoli di figurare in guida, 78 sommelier degustatori

### Valtellina superiore Inferno Docg
### Al Carmine 2004
### *Caven*

Uvaggio: 100% Nebbiolo Chiavennasca
Vinificazione: 12 giorni a cappello sommerso a temperatura controllata
Invecchiamento: matura in piccole botti di rovere francese e in botti grandi di rovere
Affinamento: 8 mesi in bottiglia prima della commercializzazione
Colore: rosso rubino brillante, tendente al granata con l'invecchiamento
Profumo: fruttato con sentore di lampone e venature di violette
Sapore: morbido, vellutato, sapido, persistente, elegante
Longevità: oltre 10 anni in ambiente ideoneo
Gradi: 13% vol.
Servire a: 18°C
Acidità totale: 5,7 g/l

Azienda agricola Caven
via Caven 1, 23036 Teglio (So)
Tel 0342 482631 - Fax 0342 483796
www.cavencamuna.it

che hanno esaminato e giudicato rigorosamente alla cieca 704 vini, dei quali 47 hanno raggiunto e superato il massimo punteggio secondo la metodologia Ais e potranno così fregiarsi della 4 rose simbolo della eccellenza qualitativa. Infine ben 15mila saranno le copie stampate della nuova edizione e distribuite capillarmente in tutta la Lombardia».

«Ma non sono i soli numeri a caratterizzare il successo di questa pubblicazione - continua Bandirali. Quest'anno Viniplus diventa guida interattiva, non per seguire una moda, ma per precisa scelta volta a fornire un formidabile strumento innovativo attraverso la tecnologia Winecode con il quale le cantine potranno essere geolocalizzate da qualsiasi telefono cellulare con fotocamera mentre per tutti i vini con le quattro rose sarà possibile la consultazione mediante videodegustazione. La Guida, sarà inviata gratuitamente ad un folto numero di ristoranti con l'obiettivo di stimolare il professionista a proporre i vini del territorio e a farli conoscere alla propria clientela creando un legame forte con il modo produttivo ed economico del settore facendo così assumere ai vini di Lombardia una rilevanza sempre maggiore».

«Questa scelta fa parte di un progetto ambizioso - conclude il presidente di Ais Lombardia - fortemente voluto dall'Assessorato alla Agricoltura della Regione, che vedrà la nascita della "Carta dei vini di Lombardia" a cui seguirà un concorso per premiare i ristoratori maggiormente sensibili e virtuosi. A febbraio si concluderà invece il percorso della Guida quando verranno premiati i migliori di vini di Lombardia secondo i parametri del rapporto qualità-prezzo, dell'etica produttiva e della rispondenza di tipologia avendo come base il legame vino-territorio. Infatti questa Guida altro non è che lo strumento del Concorso Viniplus nato 8 anni fa per la piena valorizzazione della filiera vitivinicola di qualità e del suo inscindibile legame con il mondo della sommellerie lombarda».

*cod 12776*

*a pag 40 l'elenco completo delle Rose Camune*

foto: Daniele Bruno Levratti - Ersaf

### Garda Classico Chiaretto Doc
### Molmenti 2007
### *Costaripa*

Uvaggio: Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera
Vinificazione: macerazione a freddo "a lacrima", e fermentazione in legno
Invecchiamento: 1 anno
Affinamento: 5 mesi in bottiglia
Colore: rosa leggero e tenue con riflessi ciliegia
Profumo: ampio di fiori bianchi dolci, piccoli frutti, sottile sentore di vaniglia
Sapore: struttura avvolgente con leggerissimo retrogusto di mandorle amare. Eccellente sapidità e piacevole persistenza
Longevità: 4-6 anni
Gradi: 13% vol.
Servire a: 10-12°C
Acidità totale: 6 g/l
Abbinamenti: minestre, risotti, carni bianche

Cantina Costaripa di Vezzola Mattia & C. S.S.
via della Costa 1/a, 25080 Moniga d/ Garda (Bs)
Tel 0365 502010 - Fax 0365 502675
www.costaripa.it

### Franciacorta Extra Brut 2005
### Teré dei Trici
### *Cascina San Pietro*

Uvaggio: 100% Chardonnay
Vinificazione: uva intera in pressa, fermentazione in inox e presa di spuma in bottiglia
Invecchiamento: in acciaio inox e in bottiglia
Affinamento: 32 mesi in bottiglia su lieviti
Colore: giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo: pesca e agrumi, albicocca, melone, pompelmo rosa e vaniglia
Sapore: fresco, equilibrato, di buona beva, struttura e complessità
Gradi: 13% vol.
Servire a: 10°C
Acidità totale: 6,5 g/l
Abbinamenti: tutto pasto, dagli antipasti ai secondi di media struttura

Azienda Agricola Cascina San Pietro
via San Pietro 30, 25040 Calino (Bs)
Tel e Fax 035 912448
www.cascinaspietro.it

### Saten Franciacorta Docg
### Franciacorta Docg
### *Barboglio de Gaioncelli*

Uvaggio: 100% Chardonnay
Vinificazione: in acciaio
Invecchiamento: 6-7 mesi in acciaio
Affinamento: 30 mesi in bottiglia
Colore: giallo con riflessi verdognoli
Profumo: di frutta a polpa bianca, con sfumature floreali
Sapore: equilibrato, ottima la sapidità e la freschezza data dall'elevata acidità
Longevità: 4-5 anni
Gradi: 12,7% vol.
Servire a: 8°C
Acidità totale: 7,2 g/l
Abbinamenti: grande duttilità negli abbinamenti, ottimo soprattutto con il pesce al forno

Società Agricola Barboglio de Gaioncelli
via Nazario Sauro, 25040 Corte Franca
Franciacorta (Bs) - Tel 030 9826831
www.barbogliodegaioncelli.it

## Moscato di Scanzo Docg
## Doge
## *La Brugherata*

Uvaggio: 100% Moscato di Scanzo
Vinificazione: vendemmia tardiva tra fine settembre e metà ottobre. Appassimento 30-50 giorni su graticci
Invecchiamento: 36 mesi in acciaio
Affinamento: 12 mesi in bottiglia
Colore: rosso rubino con sfumature ambrate
Profumo: intenso e armonico con sentori fruttati, floreali, erbacei e speziati
Sapore: piacevolmente armonico
Longevità: 10-15 anni
Gradi: 15% vol.
Servire a: 16°C
Acidità totale: 7 g/l
Abbinamenti: da solo a fine pasto. Formaggi erborinati. Cioccolato fondente o gianduia

La Brugherata sas
via Medolago 47, 24020 Scanzorosciate (Bg)
Tel 035 655202 - Fax 035 6590467
www.labrugherata.it

## I VINI ECCELSI: LE 4 ROSE CAMUNE

| Denominazione | Azienda |
|---|---|
| **BERGAMO** | |
| Moscato di Scanzo 2006 | Biava |
| Moscato di Scanzo Doge 2006 | La Brugherata |
| Bergamasca Cabernet Sauvignon Kalos 2002 | Il Calepino |
| **BRESCIA** | |
| Franciacorta Brut Satèn | Barboglio de Gaioncelli |
| Franciacorta Extra Brut Vittorio Moretti 2002 | Bellavista |
| Franciacorta Extra Brut Riserva 2002 | Bersi Serlini |
| Franciacorta Brut Rosè | Bredasole |
| Franciacorta Dosage Zero 2005 | Ca' del Bosco |
| Lugana Riserva del Lupo 2006 | Ca' Lojera |
| Vino Bianco Passito Sole di Dario 2005 | Cantrina |
| Franciacorta Extra Brut Terè dei Trici 2005 | Cascina San Pietro |
| Garda Classico Chiaretto Molmenti 2007 | Costaripa |
| Lugana Gran Guardia 2008 | Montresor |
| Franciacorta Extra Brut Comarì del Salem 2004 | Uberti |
| Franciacorta Satèn Magnificentia 2005 | Uberti |
| **PAVIA** | |
| Oltrepò Pavese Rosso Riserva Il Frater 2006 | Ca' di Frara |
| Oltrepò Pavese Barbera Piccolo Principe 2003 | Cabanon |
| Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Classese | Cantina di Casteggio - Terre d'Oltrepò |
| Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Cruasè Saignèe della Rocca 2007 | Conte Vistarino |
| Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Principe d'Onore 2005 | Il Gambero |
| Oltrepò Pavese Pinot Nero 2005 | Le Fracce |
| Oltrepò Pavese Pinot Nero Noir 2006 | Mazzolino |
| Provincia di Pavia Bianco Noblerot 2005 | Montelio |
| Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Classese 2003 | Quaquarini |
| **SONDRIO** | |
| Valtellina Superiore Sassella Riserva Rocce Rosse 1997 | Ar.Pe.Pe. |
| Valtellina Superiore Sassella Stella Retica 2004 | Ar.Pe.Pe. |
| Sforzato di Valtellina Messere 2004 | Caven |
| Valtellina Superiore Inferno Al Carmine 2004 | Caven |
| Valtellina Superiore Valgella Carteria 2006 | Sandro Fay |
| Valtellina Superiore Valgella Cà Morei 2006 | Sandro Fay |
| Sforzato di Valtellina Ronco del Picchio 2006 | Sandro Fay |
| Valtellina Superiore Sassella Le Barbarine 2004 | Fondazione Fojanini |
| Sforzato di Valtellina 2003 | Fondazione Fojanini |
| Terrazze Retiche di Sondrio Bianco Saga 2007 | I Vinautori |
| Sfursat di Valtellina 5 Stelle 2006 | Nino Negri |
| Valtellina Superiore Sassella Le Tense 2006 | Nino Negri |
| Sforzato di Valtellina 2004 | Nera |
| Sforzato di Valtellina Il Montescale 2004 | Nobili |
| Sforzato di Valtellina Vin da Cà Sfursat 2005 | Plozza |
| Sforzato di Valtellina Albareda 2007 | Prevostini Mamete |
| Sforzato di Valtellina Corte di Cama 2007 | Prevostini Mamete |
| Valtellina Superiore Sassella Sommarovina 2007 | Prevostini Mamete |
| Sfursat di Valtellina Fruttaio Cà Rizzieri 2006 | Rainoldi |
| Valtellina Superiore Sassella Riserva 2005 | Rainoldi |
| Valtellina Superiore Inferno Riserva 2004 | Rainoldi |
| Valtellina Superiore Riserva La Gatta 2004 | Triacca |
| Valtellina Superiore Prestigio 2005 | Triacca |

# Regione e Ais insieme per promuovere le etichette lombarde

L'assessore all'Agricoltura di Regione Lombardia, **Luca Daniel Ferrazzi** (*nella foto*), ha tenuto a battesimo la 10ª edizione del Wine Day - Vini di Lombardia, momento dedicato a presentare l'eccellenza delle produzioni enologiche lombarde. «Wine Day - ha detto Ferrazzi - è un appuntamento ormai diventato un classico, con il quale assieme agli amici che contribuiscono a lavorare per promuovere la qualità dei vini lombardi, ogni anno celebriamo gli eccellenti risultati raggiunti dalle nostre cantine. Si tratta di un momento qualificato di confronto e studio della realtà vitivinicola lombarda che si declina anche attraverso degustazioni di una parte rappresentativa della produzione enologica regionale, oltre che con la presentazione di una guida unica, realizzata da Ais Lombardia, che rappresenta la più completa vetrina».

«Viniplus - ha spiegato Ferrazzi - con l'edizione 2010 assume ancora maggior significato perché al centro di un grande progetto con il quale Regione Lombardia e Ais Lombardia rafforzeranno ancora di più la loro collaborazione. Regione Lombardia e Ais insieme ad Ascovilo si accingono a varare iniziative che saranno destinate a rafforzare la presenza dei vini lombardi nelle carte dei ristoranti e sui menu. Abbiamo pensato a una strategia dedicata alla ristorazione».

«Al centro di questa strategia - ha detto Ferrazzi - c'è la guida Viniplus 2010, che si presenta ormai come un punto di riferimento per gli addetti ai lavori. È per questo che quest'anno sono state oltre 5mila le copie in più rispetto alla normale tiratura. Copie che invieremo ad altrettanti ristoratori delle province di Como, Lecco, Cremona, Varese, Monza-Brianza». Ai ristoratori, quindi, Regione Lombardia rivolge un appello a inserire i vini lombardi nei loro menu, il che consentirà loro di essere dotati di un "marchio" che certificherà il locale come adatto a offrire la carta delle produzioni del territorio regionale. «Tra le 5 Docg, le 14 Doc e le numerose Igt - ha ricordato Ferrazzi - tutto il vino prodotto in Lombardia (circa 80 milioni di bottiglie) ricade in zone a denominazione. Anche in questo caso, un "privilegio" che poche regioni italiane possono rivendicare. La Lombardia è il primo mercato potenziale e reale per le nostre etichette, potendo vantare un'enorme ricettività alberghiera, un sistema di ristorazione che ha, insieme agli agriturismo, ancora grandi potenzialità di crescita e "traino" per i prodotti enogastronomici regionali». «I vini - ha concluso Ferrazzi - sono una grande ricchezza».

# ViniBuoni d'Italia

## Il bello e il buono del bere italiano
## Il Touring club valorizza gli autoctoni

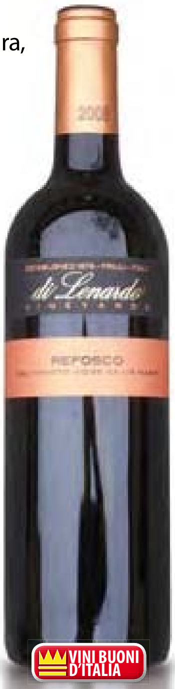
La guida "ViniBuoni d'Italia" 2010 del Touring club italiano, dedicata ai vini autoctoni e curata da Mario Busso con la collaborazione di Luigi Cremona e con il supporto di 21 coordinatori regionali e 80 esperti, si ispira alla tradizione enologica italiana e vuole valorizzare le radici locali, il territorio e la tipicità. La guida dà un segnale preciso ai consumatori e al mercato (italiano ed estero), che apprezza sempre più i livelli qualitativi e il rapporto qualità/prezzo che gli autoctoni esprimono.

La guida è unica nel panorama italiano: è la sola dedicata agli autoctoni, cioè a vini prodotti al 100% da vitigni con una storia di oltre 300 anni, e si basa su di un processo di selezione eccezionale per impegno e per trasparenza. Per il secondo anno l'attribuzione delle Corone si è svolta in sessione pubblica: una garanzia della massima trasparenza, molto apprezzato alla luce delle polemiche che ciclicamente emergono sul mondo delle guide.

Questi i numeri dell'edizione 2010: 216 Vini Coronati, 187 Vini Golden star, 248 Vini da non perdere, 25 Migliori Collio Doc bianco, 1.070 cantine selezionate. I vini degustati sono stati circa 18mila, di cui oltre 4mila sono stati inseriti in guida, segno di rigore nelle selezioni.

*cod 12651*

### Friuli Grave Doc Refosco
### Refosco Di Lenardo 2008
### *Di Lenardo*




Uvaggio: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso
Vinificazione: in rosso, con diraspatura, fermentazione e poi macerazione per 10 giorni
Invecchiamento: in acciaio con persistenza sui lieviti
Affinamento: in acciaio
Colore: rosso rubino
Profumo: fruttato, con sentori di mirtilli e frutti di bosco
Sapore: morbido e armonico con fresca acidità
Longevità: 3 anni
Gradi: 13% vol.
Servire a: 20°C
Acidità totale: 5 g/l
Abbinamenti: ideale con carni bianche e rosse

Di Lenardo
piazza Battisti 1, 33050 Ontagnano (Ud)
Tel 0432 928633 - Fax 0423 923375
www.dilenardo.it

### Valcalepio Doc Moscato passito
### di Carobbio degli Angeli
### *Tenuta degli Angeli*

Uvaggio: 100% Moscato di Scanzo con appassimento su graticci
Vinificazione: secondo disciplinare
Invecchiamento: 24 mesi in acciaio inox
Affinamento: 6 mesi in bottiglia
Colore: rosso rubino con riflessi granata
Profumo: bouquet molto intenso e strutturato, ciliegia in confettura, miele, rosa appassita e fico essiccato su tenue ricordo di spezie
Sapore: dolce, generoso, strutturato, armonioso e molto persistente
Longevità: 10 anni
Gradi: 15,5% vol.
Servire a: 16-188°C
Abbinamenti: pasticceria friabile mandorlata, macedonia di piccoli frutti di sottobosco

Azienda agricola Tenuta degli Angeli
via P.Fontanta Roux 5, 24060 Carobbio degli Angeli (Bg) - Tel e Fax 035 687130
www.tenutadegliangeli.it

### Soave superiore Docg
### Il Casale 2007
### *Vicentini Agostino*

Uvaggio: 100% Garganega
Vinificazione: pressatura soffice e lunga fermentazione a temperatura controllata
Affinamento: 1 anno in vasche d'acciaio
Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati
Profumo: caratteristico tipico di fiori bianchi, con persistenza aromatica
Sapore: pieno e asciutto, intenso, elegante con struttura aggraziata ed equilibrata, sensazione minerale
Longevità: 4-5 anni
Gradi: 13% vol.
Servire a: 10-12°C
Acidità totale: 5,85 g/l
Abbinamenti: piatti elaborati, di carne e soprattutto pesce

Azienda agricola Vicentini Agostino
via C. Battisti 62/C, 37030 Colognola ai Colli (Vr) - Tel 045 7650539 - Fax 045 6170166 - www.vicentinivini.com

### Colli di Conegliano Doc
### Refrontolo Passito
### *Toffoli Vincenzo*

Uvaggio: 100% Marzemino
Vinificazione: selezione e raccolta manuale delle uve, che appassiscono fino a metà-fine gennaio. Diraspatura e pigiatura, macerazione delle bucce a contatto col mosto per 15 giorni, spremitura e decantazione a freddo
Affinamento: in barrique di rovere, castagno, ciliegio e parte in cisterna di acciaio inox, infine in bottiglia
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: mora di rovo, marasca, fragoline di bosco, confettura di prugne e pomodoro secco
Sapore: dolce, che esalta la ricchezza aromatica, di frutta appassita e sciroppata, note speziate
Servire a: 14-16°C

Toffoli Vincenzo Azienda agricola
via Liberazione 26 , 31020 Refrontolo (Tv)
Tel 0438 978204 - Fax 0438 894556
www.proseccotoffoli.it

QUATTROERRE

BIRRA ALLA SPINA

IMPIANTI SPINA

VINO ALLA SPINA

VINI E DISTILLATI

FORMAZIONE

SERVIZIO

PROTAGONISTI
NEL SETTORE RISTORAZIONE
E BAR

IMPORTAZIONE BIRRE
DISTRIBUZIONE VINI
E DISTILLATI

www.quattroerre.com
Tel. 035 580701

# Per la qualità serve tempo
## Casimiro Maule della Nino Negri si racconta

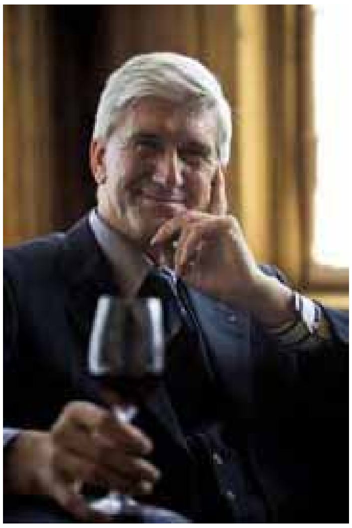
Premi che gratificano un territorio, il lavoro e gli uomini che lo portano avanti. A questo e a conferma della qualità dei propri prodotti servono i riconoscimenti che la cantina Nino Negri, azienda storica valtellinese, ha conquistato recentemente.

Le guide 2010 hanno incoronato questa cantina: quattro rose camune del Viniplus Ais Lombardia per il Valtellina Superiore Le Tense 2006 e stesso premio, al quale c'è da aggiungere un tre bicchieri del Gambero Rosso e un cinque grappoli della guida Duemilavini, per il 5 Stelle Sfursat di Valtellina Docg.

Successi che hanno alle spalle un lavoro non indifferente. Quella della cantina Nino Negri è una storia iniziata ben 112 anni fa. Correva infatti l'anno 1897 quando venne fondata questa azienda e nonostante la non giovane età va assolutamente precisato che questo bagaglio storico non le ha vietato di mantenersi al passo con i tempi.

L'anima di quella che è l'azienda degli ultimi trent'anni la ritroviamo però in un uomo: "un trentino sposato professionalmente alla Valtellina - cita il sito aziendale **www.ninonegri.it** - con alle spalle 36 vendemmie passate fra le vigne, a contatto con la natura, con gli odori e gli umori della terra". Quest'uomo porta il nome di **Casimiro Maule** *(nella foto)*, arrivato in azienda nel 1971, premiato nel 2007 dal Gambero Rosso come miglior enologo dell'anno e capace di non dimenticare "quanto sia bassa la terra e quanto sia difficile lavorarla".

Lo raggiungiamo telefonicamente per aggiornarci sulle ultime novità: «Il Nebbiolo è un vitigno che ha un ciclo vegetativo molto lungo - ci ha illustrato Maule nel raccontarci con la massima chiarezza che per ottenere la qualità serve quel fattore chiamato "tempo" - e questo comporta una maggiore presenza in vigna. A questa va ad aggiungersi un grande lavoro in cantina e nelle operazioni di affinamento. Basti pensare che per ogni ettaro sono necessarie 1.000-1.100 ore di lavoro all'anno». «Per tenersi al passo con i tempi - ha continuato Maule, che riconosce di essere parte integrante della Nino Negri e con l'enologia nel dna - è però necessario fare delle scelte innovative. Per questo a partire dal 1995 abbiamo pensato di riprendere dall'Alto Adige un'intuizione non da poco: stravolgere i vigneti fino a quel tempo impiantanti con il sistema ritocchino (esposizione a sud) e dunque con i filari molto in pendenza per ruotarli, perpendicolarmente (dunque lungo l'asse est-ovest), attraverso terrazzamenti molto lunghi. Questo, prevedendo anche un innalzamento del filare stesso da 150 a 200 cm circa, facilita le varie operazioni che il personale deve svolgere in vigna».



Racconti affascinanti che meriterebbero una nuova gita fuoriporta, in quella Valtellina dove i vigneti disegnano il territorio, alla scoperta di storie, tradizioni, vini e personaggi.

Smettiamo di fantasticare per un attimo e torniamo al concreto: com'è stata la vendemmia di quest'anno? «Il 2009 è stato un anno strepitoso - ha concluso Maule - grazie ad un clima che oserei definire ottimo. Un anno simile lo registrammo solo nel 1989, vent'anni fa. Ci aspettiamo dei grandi vini». *cod 13180*

## Casa La Vis miglior produttore del Trentino

Nuovo successo per il Trentodoc e lo Chardonnay trentino. Il Ritratto Rosso '07, simbolo delle produzioni in rosso della Valle di Cembra, e il Pinot Nero Dos Caslir '07 (che conferma il risultato raggiunto lo scorso anno con l'annata 2006) di Casa La Vis, giudicata miglior produttore regionale, salgono sul podio nella categoria vini rossi italiani con un terzo posto a pari merito per l'Annuario dei migliori vini italiani 2010. *cod 13019*

# Erste+Neue

## Sfidando la crisi del settore Bilancio in crescita e cambiamenti

Nonostante i tempi di crisi si è chiuso positivamente il bilancio 2008-2009 della Cantina Erste + Neue di Caldaro (Bz), azienda storica e tra le più grandi cooperative dell'Alto Adige per ettari vitati e numero di conferitori. Il fatturato nell'ultimo anno registra una crescita del 5%. Questo ragguardevole risultato si è potuto concretizzare grazie all'attenzione rivolta ai mercati esteri che rappresentano il 24% del volume di vendita complessivo. Nell'ultimo anno ai classici e consolidati mercati come Austria ,Germania, Svizzera, si sono aggiunti nuovi mercati di sbocco come la Russia, Bulgaria, Norvegia, Danimarca, Ucraina e Canada. Con 452 soci, 295 ettari vitati e piú di 1 milione di bottiglie prodotte, la Cantina produttori Erste + Neue è una delle realtà vitivinicole più storiche e dinamiche dell'Alto Adige. A dimostrazione della qualità rappresentata dalla produzione della

cantina (*nella foto l'enologo* ***Gerhard Sanin***) in tempi di particolare crisi, l'autorevole guida l'Almanacco del bere bene 2010 edita da Gambero Rosso che seleziona vini entro gli 8 euro di altissima qualità, ha attribuito l'Oscar regionale qualità prezzo al Kalterersee Classico Superiore Leuchtenburg della linea "Cru".

Caratterizzata da vini che appartengono a una fascia di prezzo entro i 10 euro, la linea ha favorito nell'ultimo anno ottimi risultati sul canale Horeca per la cantina trentina. *cod 12694*

## Cantina Morellino Venduto l'80%

È motivo d'orgoglio per la Cantina dei vignaioli del Morellino di Scansano poter comunicare che anche in tempi di "vacche magre" ovvero durante l'esercizio 2008-2009 testè chiusosi, oltre l'80% della sua produzione è stato venduto confezionato in bottiglie di varia pezzatura: un vero record nel campo della cooperazione vitivinicola.

Pur in presenza di una crisi mondiale che investe tutti i settori dell'economia e sui cui contorni è inutile dilungarsi, la Cantina si è rifiutata di ricorrere alla "fata morgana" della svendita a basso prezzo - ricorrendo magari anche all'ausilio dello "sfuso" - per difendere a oltranza quello che il presidente **Benedetto Grechi** ha definito nella sua relazione di fine esercizio «un nobile Dna, ovvero un sangue blu non avuto in eredità ma conquistato sul campo e quindi sostanzialmente differente da quanto si riscontra, troppo spesso, sul territorio». *cod 12990*

**NESSUN CAMBIO AL VERTICE DI CAVIT, RICONFERMATO PRESIDENTE ADRIANO ORSI**

I soci di Cavit, riuniti in assemblea il 23 novembre scorso, hanno eletto i nuovi vertici della cantina. Adriano Orsi, presidente del settore vitivinicolo di Fedagri-Confcooperative, è stato confermato presidente. Alla carica di vice presidente riconfermato anche Carlo Malfatti. L'azienda ha ottenuto, dal 2000 ad oggi, più di 400 tra premi e riconoscimenti. *cod 13087*

**CANTINE RIONDO ACQUISISCE VINEA SRL E PUNTA AL MERCATO SCANDINAVO** - È ormai concluso l'iter di fusione tra le Cantina Riondo Spa di Monteforte d'Alpone (Vr) e la società commerciale Vinea srl, che consentirà l'ingresso nel mercato scandinavo. Il processo ha già portato al trasferimento della sede in Riondo, dove il rinnovo degli impianti d'imbottigliamento sta per essere ultimato. Vinea srl commercializza ogni anno oltre 1 milione di bottiglie di fascia medio-alta. *cod 13142*

## Kettmeir in festa Compie 90 anni

Kettmeir, uno dei nomi storici dell'enologia altoatesina, compie 90 anni. Situata in un'incantevole posizione sulle colline dominanti il lago di Caldaro, dal 1919 Kettmeir è uno dei protagonisti dell'enologia altoatesina. La sua storia rappresenta uno spaccato dell'evoluzione della vitivinicoltura provinciale, passata in questi 90 anni dall'autoconsumo alla conquista di posizioni di eccellenza sul mercato nazionale e su quello mondiale. L'assortimento comprende tutti i varietali tipici del territorio. *cod 13129*

# Tre stelle ai Cerea La Michelin apre alla Cucina italiana?

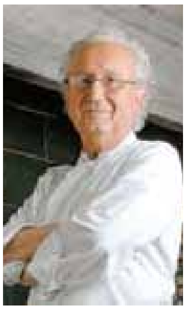
*di Alberto Lupini*

Recuperato il bon ton che da sempre la caratterizza (salvo la vicenda dello scorso anno, dopo le parole inutili sulla rinuncia alle stelle da parte di Gualtiero Marchesi), la "rossa" ha dato un'altra lezione di stile ai concorrenti italiani. Incurante delle sovraesposizioni mediatiche o del tifo di troppa stampa amica per alcuni ristoratori, ha tirato fuori dal suo cilindro (confermando peraltro le anticipazioni di **www.italiaatavola.net**) un nuovo ristorante a tre stelle, portando così a sei il numero dei migliori locali italiani che piacciono alla guida francese.

Ancora troppo pochi per rappresentare al meglio la realtà della Cucina oggi più importante al mondo, che supera nelle preferenze internazionali quella francese e che non ha di fatto rivali con quelle spagnole o asiatiche, anzi perde solo punti quando tende a scimmiottarle. Ma le tre stelle al bergamasco Da Vittorio della famiglia Cerea rappresentano certamente un riconoscimento a tutta la ristorazione italiana vera e di questo va dato atto alla Michelin che, nel cominciare ad allargare i cordoni della sua stringatissima borsa (almeno per le tre stelle), ha scelto il meglio. Con interessanti segnali anche per le altre stelle assegnate, due o una che siano.

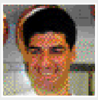
Una scelta condivisibile al 100% e che piace a molti ristoratori italiani perché i Cerea sono una famiglia vera e autentica. Sono gente seria, dediti come pochi a un lavoro faticoso, ma stimolante e capace di entusiasmare, uniti e in gara positiva fra di loro a chi lavora meglio per il bene del ristorante. E, soprattutto, riservati, modesti e lontani da ogni luce della ribalta, con l'unico obiettivo di migliorarsi e rendere omaggio a Vittorio, il fondatore, che da garzone di bottega ha creato dal nulla un ristorante che oggi figura fra i primi al mondo grazie al lavoro che hanno proseguito la moglie e i

## Ezio Santin rinuncia alle stelle

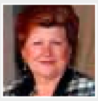


Strappo concordato di uno dei cuochi più famosi del Paese: Ezio Santin, dell'Antica Osteria del Ponte a Cassinetta di Lugagnano (Mi) lascia la guida Michelin, stanco a 72 anni di sottoporsi ai giudizi e di farsi condizionare dal numero delle stelle  dai cappelli. Prima di lui lo aveva fatto Gualtiero Marchesi. Santin lo ha annunciato però alla Triennale di Milano alla presentazione della nuova Michelin, concordando con la guida (che gli ha tributato molti onori) la sua uscita. «Questa decisione è mia per il 60%: non volevo più vivere sotto stress in questo modo, perché non era più giusto. In questi anni, senza fare polemiche, su certe guide non siamo stati trattati bene» dice Renata, moglie di Ezio Santin. *cod 13083*

## Gli attuali 3 stelle italiani



LE CALANDRE
Rubano (Pd)
**Massimiliano Alajmo**



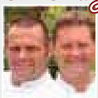
ENOTECA PINCHIORRI
Firenze
**Annie Feolde**

DAL PESCATORE
Canneto sull'Oglio (Mn)
**Nadia Santini**

LA PERGOLA - HOTEL HILTON
Roma
**Heinz Beck**

AL SORRISO
Soriso (No)
**Angelo e Luisa Valazza**

new entry



DA VITTORIO
Brusaporto (Bg)
**Bobo e Chicco Cerea**

figli, che non a caso dedicano a lui le meritatissime tre stelle.

Ma Da Vittorio non è solo un ristorante importante e simbolo della buona Cucina italiana. Le tre stelle conquistate superando concorrenti ben più pretenziosi e sponsorizzati come pochi, rappresentano in qualche misura quella sorta di scarto che la Michelin ha voluto dare alle altre guide italiane che non hanno il coraggio di osare. Chicco e Bobo Cerea (al pari di tanti altri colleghi in tutta Italia) avrebbero meritato da tempo di essere ai primi posti nei giudizi, ma così non è. Con questa scelta la "rossa" mette allo scoperto l'incapacità delle guide italiane di leggere nel concreto la realtà dell'alta ristorazione italiana, fatta sì di ricerca e innovazione, ma senza eccessi e con i piedi ben saldi in quella terra sicura che è la tradizione e l'attenzione alla qualità delle materie prime. Basti pensare che, tolto L'espresso, che gli dà un buon punteggio, i guidaioli italiani lasciano Da Vittorio in zona medaglia d'argento (come succede da anni ad un altro tristellato, Al Sorriso). Al punto che nella classifica virtuale ottenuta interpolando solo i dati delle guide "italiane" Da Vittorio non figurerebbe fra i primi 20 locali più importanti. E aggiungendo ora le tre stelle salirebbe comunque solo alla 15ª posizione. Una conferma in più, se ancora ce ne fosse bisogno, che di molte guide italiane se ne può fare davvero a meno...

Ci resta il rammarico che non ci siano altre tre stelle, che pure sarebbero state meritatissime (Aimo Moroni o Alfonso Iaccarino, solo per fare due nomi di grandi maestri), ma il fatto che la Michelin cominci, sia pure timidamente, a schiodarsi dal blocco che aveva creato negli ultimi anni ci sembra un fatto positivo. Confidiamo che la strada continui, magari più speditamente, nelle prossime edizioni. Solo così sarà possibile superare le riserve che restano ancora tante e che sono in fondo rilanciate anche dal gesto di un altro grande Maestro, Ezio Santin, che sia pure senza alcuna polemnica ha annunciato di voler rinunciare alle stelle. Un esempio che si rifà a quello di Gualtiero Marchesi.

*cod 13074*

foto Giulio Zilletti

# Michelin 2010, novità al vertice Da Vittorio conquista le 3 stelle

Con la voce rotta dall'emozione Chicco Cerea, a nome di tutta la famiglia, ha dedicato il riconoscimento al papà Vittorio, fondatore del noto ristorante bergamasco. Questo il suggello di un giusto riconoscimento per uno dei più grandi ristoranti italiani, dopo che l'edizione 2010 della "rossa" ha rinnovato l'Olimpo delle 3 stelle. Confermando le nostre anticipazioni su **www.italiaatavola.net**, la Guida Michelin ha in particolare assegnato il prestigioso riconoscimento al "Da Vittorio" di Brusaporto (Bg). Il ristorante gestito dalla famiglia Cerea (*nella foto, da sinistra:* **Francesco, Raffaella, Bobo, Chicco e Bruna Cerea**) si aggiunge così agli altri "3 stelle", che salgono a sei.

Anche se nella classifica generale - da noi realizzata comparando i giudizi delle principali guide della ristorazione (L'Espresso, Touring club italiano e Gambero rosso, *vedi a pagina 49*) - il Da Vittorio non è nelle posizioni più alte, le 3 stelle Michelin costituiscono in ogni caso il riconoscimento più importante per la famiglia Cerea, che onora ulteriormente il merito del grande Vittorio dopo essere entrata nel gruppo de "Les Grandes Tables du Monde", che include i 150 più bei locali del mondo (metà dei quali francesi). Per l'Italia sono presenti l'Albereta di Gualtiero Marchesi (il grande Maestro così bistrattato dalle Guide), Del Pescatore, Don Alfonso 1890, La Pergola e Le Calandre. Un ristorante che con le 3 stelle diventa fra l'altro il più prestigiso locale nell'area metropolitana fra Milano, Bergamo e Brescia, affiancandosi al mantovano Il Pescatore che finora era l'unico tristellato lombardo.

Da Vittorio è un locale fra i più interessanti d'Italia, ma finora le guide italiane, come nel caso de "Al Sorriso" di Soriso (No), lo hanno ritenuto degno di una posizione solo in zona medaglia d'argento. Un motivo in più per rendere merito alla Michelin, nella strada che sta intraprendendo per recuperare credibilità, che ha scelto di puntare sul ristorante di Brusaporto per segnalare che fa valutazioni più attente che in passato sulla situazione italiana. Un riconoscimento fra l'altro ampiamente meritato per la signora Bruna e i suoi figli che già da una decina d'anni si portavano con onore le due stelle. Da sottolineare fra l'altro, a conferma dell'unità di questa famiglia, come nella guida siano segnalati i nomi dei due fratelli cuochi (Chicco e Bobo).

*cod 13071*

# Le stelle non salvano dalla crisi 16 ristoranti della rossa chiudono i battenti

Causa la crisi l'alta ristorazione perde pezzi importanti. Su **www.italiaatavola.net** avevamo anticipato la chiusura de Il Postale di Città di Castello (Pg), di Marco Bistarelli (già presidente dei Junes restaurateurs) e il passaggio di proprietà de La Ca' Vegia di Salice Terme (Pv) di Ivan Musoni, anche se il giovane cuoco con la moglie sono tutt'ora presenti per gestire il ristorante. Questi due locali, che sono tutt'ora presenti nella Guida Michelin con una stella (per esigenze tipografiche il volume è stato chiuso da tempo, prima cioè della nostra notizia...), non sono però che un ulteriore segnale di preoccupazione che si può cogliere in tutta Italia e che si può tradurre in un unico commento: non sono certo le stelle o i cappelli a salvare la gestione di un ristorante, enemmneo la notorietà grazie ad una stampa amica.

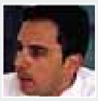
Ne è un esplicito esempio proprio l'edizione 2010 della Michelin che, pur a fronte di un saldo in positivo con il passaggio da 5 a 6 dei locali con tre stelle (grazie alla promozione del Da Vittorio di Brusaporto, Bg), segna per la prima volta un arretramento sostanzioso a seguito di un pesante salasso di stellati a seguito di chiusure: ne sono in pratica stati cancellati 2 a due stelle (l'Antica osteria del Ponte di Abbategrasso, Mi, e il Gambero rosos di San Vincenzo, Li ) e altri 13 ristoranti ad una stella.

Questi invece i locali ad una stella che hanno chiuso: Locanda del Palazzo di Barile (Pz), La via Romana di Bordighera (Im), Acquamatta di Capolona (Ar), Gallopapa di Castellina in Chianti

## I nuovi 2 stelle

PIAZZA DUOMO
Cuneo
**Enrico Crippa**

ANTICA CORONA REALE
DA RENZO - Cervere (Cn)
**Giampiero Vivalda**



IL MOSAICO - TERME MANZI HOTEL - Casamicciola t.me (Na)
**Nino Di Costanzo**

LA MADIA
Licata (Ag)
**Pino Cuttaia**

IL PELLICANO
Porto Ercole (Gr)
**Antonio Guida**

TRENKERSTUBE (H CASTEL)
Tirolo (Bz)
**Gerhard Wieser**

MET RESTAURANT METROPOL HOTEL - Venezia
**Corrado Fasolato**

## Ristorazione: si accendono più stelle a Bergamo, Bolzano, Cuneo e Napoli

Sono Bergamo, Bolzano, Cuneo e Napoli le quattro province con cui la Michelin è stata più "generosa". Se a Bergamo è capitato il massimo riconoscimento del 2010 con le tre stelle assegnate a Da Vittorio di Brusaporto, nella patria della famiglia Cerea sono finiti altri due riconoscimenti importanti con le stelle attribuite al Roof Garden dell'Hotel San Marco di Bergamo e Al Vigneto di Grumello del Monte.

L'Alto Adige per parte sua ha incassato la promozione da una due stelle del Trenkerstube di Tirolo e ha avuto le nuove stelle per Sissi di Merano, Castel Fragsburg di Merano/Freiberg e il Kleine Flamme di Vipiteno. Nel cuneese invece sono andate ben 2 due stelle (Piazza Duomo di Alba e Antica Corona Reale - Da Renzo di Cervere) e una stella al Savino Mongelli di Santa Vittoria D'Alba. A Napoli due stelle sono andate a Il Mosaico dell'Hotel Manzi di Ischia - Casamicciola e una stella a L'Accanto del Hotel Angiolieri e a Maxi dell'hotel Cap la Gala, entrambi di Vico Equense, vera e propria capitale degli stellati vistio che c'è già la Torre del Saracino con due stelle e l'Antica Osteria Nonna Rosa con una.

A livello di regione in testa è invece la Lombardia (un po' scontato) visto che ai 3 bergamaschi si aggiungono le nuove stelle de l'Osteria del Pomiroeu di Seregno (Mi) e Le Robinie di Montescano (Pv), oltre alla conferma del trasferito Ortica passato da Manerba del Garda a Bedizzole (Bs). Seguono poi il Piemonte con gli stellati di Cuneo e il Cinzia da Christian e Manuel di Vercelli. Sempre a 4 novità c'è poi la Campania dove ai napoletani va aggiunto la locanda di Bu a Nusco (Av).

*cod 13088*

(Si), L'Arsenale di Cavenago d'Adda (Lo), La Bitta nella Pergola di Genova, Fini di Modena, Castello Banfi di Montalcino (Si), La Terza di Montecchio di Crosara (Vr), Conti Roero di Monticello d'Alba (Cn) - chiuderà però solo nel 2010 -,Vesta di Tivoli (Rm), 4 Mori di Varese, Tillia di Verdois (Bz).

E intanto nella ristorazione si stanno rivedendo molte cose. Soprattutto là dove si è alle prese con un calo di domanda che riguarda tutti, ma che si fa forse sentire di più là dove più alta è la necessità di liquidità per potere sostenere locali impegnativi anche da un punto di vista gestionale. Se alla difficoltà economica si aggiunge poi il venir meno di un interesse dei consumatori verso una ristorazione un po' spinta verso gli eccessi di creatività, si può ben capire perché nell'aria ci sia un sentore di nuove e più importanti chiusure. Certo non tutto è pregiudicato. *cod 13084, 13038*

**IL TICINO RETROCEDE SULLA MICHELIN: IL NOSTRO INTERVENTO SULLA TV SVIZZERA**
Il Ticino perde due delle sue stelle in ambito gastronomico, questo il verdetto della Guida Michelin. Ma in molti insorgono, quel giudizio è sbagliato, dicono. Insomma, le valutazioni delle guide fanno sempre pochi contenti e molti scontenti. Ma quali sono i criteri usati per premiare o meno un ristorante? E come sta, oggi, il settore gastronomico ticinese. Con-testo, la trasmissione in onda sulla televisione svizzera LA1 di RSI, ne ha discusso con il giornalista gastronomico Luigi Bosia e con Alberto Lupini, direttore di Italia. Vedi anche VIDEO. *cod 13086, 12977*

**LA "ROSSA" PER ORA INCORONA TOKYO NUOVA CAPITALE DELLA RISTORAZIONE** - Tokyo, magari solo fino a marzo quando uscirà la guida sulla Francia, sembra battere Parigi 11 a 10. L'edizione 2010 della "rossa" sulla capitale nipponica ha visto salire da 9 a 11 i 3 stelle. A Parigi, da sempre al top, se ne contano al momento solo dieci nella guida 2009. «Tokyo - ha dichiarato Jean-Luc Naret, direttore delle Guide Michelin - è diventata la capitale mondiale della gastronomia». *cod 12975*

## Vissani e Bottura non scalzano gli stellati della Guida Michelin

*Con l'assegnazione delle stelle Michelin possiamo aggiornare la classifica dei ristoranti meglio valutati dalle principali Guide italiane (oltre a Michelin, L'espresso, Gambero Rosso e Touring club)*

| RISTORANTE | MICHELIN | ESPRESSO | GAMBERO | TOURING |
|---|---|---|---|---|
| Le Calandre **Massimiliano Alajmo** | ❀❀❀ | 19,5 | 93 | 90 |
| Enoteca Pinchiorri **Annie Feolde** | ❀❀❀ | 19 | 93 | 91 |
| La pergola - Hotel Cavalieri Hilton **Heinz Beck** | ❀❀❀ | 19 | 93 | 85 |
| Dal Pescatore **Nadia Santini** | ❀❀❀ | 18,5 | 92 | 88 |
| Vissani **Giancarlo Vissani** | ❀❀ | 19,5 | 95 | 90 |
| Osteria la Francescana **Massimo Bottura** | ❀❀ | 19,5 | 92 | 91 |
| Combal.Zero **Davide Scabin** | ❀❀ | 18,5 | 93 | 86 |
| Villa Crespi **Antonio Cannavacciuolo** | ❀❀ | 18,5 | 92 | 82 |
| Perbellini **Giancarlo Perbellini** | ❀❀ | 18 | 91 | 84 |
| Torre del Saracino **Gennaro Esposito** | ❀❀ | 18 | 94 | 81 |
| Cracco **Carlo Cracco** | ❀❀ | 18,5 | 89 | 83 |
| Uliassi **Mauro Uliassi** | ❀❀ | 18 | 91 | 83 |
| Duomo **Ciccio Sultano** | ❀❀ | 18 | 88 | 85 |
| Caino **Valeria Piccini** | ❀❀ | 17,5 | 91 | 84 |
| Da Vittorio **Chicco e Bobo Cerea** | ❀❀❀ | 17 | 83 | 83 |
| Madonnina del Pescatore **Moreno Cedroni** | ❀❀ | 17,5 | 91 | 82 |
| Reale **Niko Romito** | ❀❀ | 17,5 | 91 | 82 |
| Miramonti L'Altro **Philippe Léveillé** | ❀❀ | 18 | 88 | 82 |
| Al Sorriso **Angelo e Luisa Valazza** | ❀❀❀ | 16,5 | 84 | 79 |
| San Domenico **Valentino Marcattilii** | ❀❀ | 17 | 87 | 82 |
| Il Rigoletto **Giovanni D'Amato** | ❀❀ | 16,5 | 88 | 82 |
| Taverna del Capitano **Alfonso Caputo** | ❀❀ | 17 | 86 | 81 |

per un anno intero abbiamo voluto coprirvi

# di regali

Abbiamo difeso la **ristorazione**, i prodotti **tipici**,
le **Cucine** italiane, la **pizza** napoletana, lo **spumante**,
il vino **rosato**, lo stop degli **alcolici** ai minorenni.

Abbiamo denunciato le **sagre** tarocche, le **guide** modaiole,
i falsi **agriturismo**, gli imbrogli sulle **quote latte**,
la **grappa** fai da te, le etichette in **dialetto**.

## Auguri dallo staff della casa della ristorazione italiana

Alberto Lupini, Mariuccia Passera,
Anna Bonacina, Livia Gerosa,
Marino Fioramonti, Andrea Lupini,
Jenny Maggioni, Riccardo Melillo,
Laura Miedico, Greta Nicoletti,
Elisabetta Passera, Lucio Piombi,
Matteo Scibilia, Lucio Tordini,
Roberto Vitali, Ezio Zigliani

Renato Andreolassi, Bruno Federico, Vincenzo D'Antonio,
Luigi Franchi, Piera Genta, Susy Grossi, Carmine Lamorte,
Alessandro Maurilli, Sergio Mei, Mariella Morosi,
Francesca Pagnoncelli Folcieri, Sergio Pezzotta,
Claudio Riolo, Enrico Rota, Lucia Siliprandi, Cristina Viggè

Marinella Argentieri, Ennio Baccianella,
Roberta Balmas, Mariella Belloni, Anna Bossini,
Simona Caccia, Franca Cacciolo Molica, Stefano Calvi,
Aldo Carminati, Giorgio Candia, Andrea Carpi,
Maria Carniglia, Alessandra Casagrande, Sandro Chiriotti,
Marina Cioccoloni, Giampietro Comolli, Cinzia Dal Brolo,
Stephan de Cernetic, Alberto Mario DeLogu,
Luisa Del Sorbo, Pasquale Di Lena, Ottavio Duzioni,
Silvano Facchinetti, Sergio Ferrari, Luciano Imbriani,
Giorgio Lazzari, Salvatore Longo, Angelo Lo Rizzo,
Lorenzo Magnabosco, Margherita Manara,
Paolo Manfredi, Ernesto Mantegazza, Elena Mariniello,
Giulia Marruccelli, Daniela Markovic, Rosanna Martinelli,
Paolo Monotti, Francesco Moriconi,
Carlo Musajo Somma di Galesano, Rosanna Ojetti,
Lina Pastori, Roberto Picozzi, Olga Piscitelli,
Cristiana Pumpo, Carlo Ravanello, Angelo Reghenzi,
Raffaele Rendina, Massimo Roscia, Dario Rossi,
Simone Rosti, Valentina Rota, Piero Rotolo,
Enrico Saravalle, Luciano Scarzello, Luca Sighel,
Luigi Sora, Marco Tonni, Maddalena Venuso,
Julia Sandra Virsta, Claudio Zeni

Abbiamo bloccato le norme
sulla **tolleranza zero** per l'alcol,
per l'**aranciata** senza arance,
per le false **etichette** sull'olio,
per il **riso** senza tutela delle varietà.

## Auguri per un nuovo anno di successi con noi!

# Simone Rugiati nella casa Blu-ray

Simone Rugiati interpreta, con ricette gustose e veloci, il nuovo modo di vivere la cucina nella casa di ultima generazione. Finger food che permette di non sporcare piatti e di assaporare gli snack seduti sul divano davanti alla tv in perfetta sintonia con il modo di vivere il tempo libero. La Casa Blu-ray diventa il laboratorio d'eccezione per un menu "ad alta definizione". Per l'aperitivo, Simone suggerisce di puntare sul finger food: veloce ed informale, permette di non sporcare e di assaporare gli snack seduti sul divano. *cod 13107*

# 18 i bresciani, neo-discepoli di Escoffier

Sono 18 i cuochi diventati "Discepoli di Escoffier", il francese codificatore della cucina internazionale: Luca Barbieri, direttore del Laboratorio Farecucina di Bedizzole, Marco Berardinelli di Tignale, Valter Ceccato, del ristorante dell'autoparco di Brescia Est, Daniele Forbis dell'Alto Palato di Rezzato, Roberto Folcia (Monte Baldo di Limone), Massimo Fraboni (Taverna di Gardone Riviera), Luigi Giudici (L'alzavola di Iseo), Silvio Goffi di Chiari, Nicola Maioli, ex insegnante dell'istituto alberghiero, Italo Maranta (Rustichello di Gussago), Franco Marinelli (Maso Molin a Caldes), Enrico Morandi (Scaiola di Nuvolera), Amedeo Panni (Fior di Loto di Puegnago), Bruno Piovanelli (villa Fenaroli a Rezzato), Mileto Plebani (Monastero di Soiano), Guglielmo Romano (CTS di San Felice), Piergiovanni Vivenzi di Salò, Agostino Boillas (Quinson di Morgex, in valle d'Aosta). *cod 12890*

*Piatto ai RAGGI X*

# Fagottino di Castagne

## Reece Smith esalta il Moscato con il dolce caldo ed esotico

*di Francesca Pagnoncelli Folcieri*

Lo chef **Reece Smith** (*a destra nella foto in basso*) è di origine neozelandese e, prima di approdare in Italia 8 anni fa, si è arricchito di molte esperienze vivendo e lavorando in 5 diversi Continenti.

Da poco entrato a fare parte dello staff della Locanda dell'Antica Giasera, località Bettole, a Gorlago (Bg), ha studiato un dolce per un vino che lo affascina da sempre, il Moscato di Scanzo, passito rosso lombardo che ha da poco conquistato la Docg. *cod 13119*

**FAGOTTINO DI CASTAGNE**

INGREDIENTI (per 4 persone): *200 g castagne pelate preconfezionate (14 €/kg), 1 bottiglia buon vino rosso fruttato, ad esempio Merlot (6-8 €), 300 g zucchero (1,20 €/kg), zucchero a velo q.b., 2 stecche cannella, 10 chiodi di garofano, 1 buccia d'arancia, acqua q.b. (circa 500 ml).*

Per la crema pasticcera veloce: *500 ml latte intero (0,70 €/l), 150 g zucchero, buccia d'arancia, 35 g amido di patate (maizena), 3 tuorli d'uovo (0,40 €), mezza bustina vaniglina, 20 g burro.*

Extra: *8 fogli dimensione 20x20 cm pasta fillo (12,40 €/kg), frutta per la decorazione (3 €/kg).*

PREPARAZIONE: Con la metà del vino e dello zucchero, 1 stecca di cannella e 5 chiodi di garofano stufare le castagne, aggiungendo acqua bollente quando necessario, per almeno un'ora sino a raggiungere la morbidezza desiderata. Lasciare poi a raffreddare nel liquido di cottura. Cuocere il resto del vino aromatizzandolo con zucchero, cannella e chiodi di garofano fino a ottenere uno sciroppo denso. Lasciare freddare e poi passare al setaccio. Scaldare latte, burro con la vanillina, buccia d'arancia e metà dello zucchero a 90°C circa. Toglierla dal fuoco e lasciare freddare per 15 minuti circa. In una bastardella mescolare il restante zucchero con i tuorli d'uova e la maizena. Versare il latte dentro la miscela dell'uovo, mescolando senza sosta, e poi riportare il tutto a cuocere, mescolando sempre, fino al primo bollore. Passare subito al setaccio fine.

Con 2 fogli di pasta sfoglia, formare una stella a 8 punte. Nel mezzo mettere un po' di zucchero a velo e sopra 8-9 castagne scolate e scaldate nel forno a microonde. Infine aggiungere un cucchiaio di sciroppo di vino. Chiudere velocemente la pasta alzando le punte della stella e facendo pressione per formare il fagottino. Terminare con una spruzzata abbondante di zucchero a velo. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 8 minuti.

**FRANCESCA PAGNONCELLI FOLCIERI**, ANALIZZA NEL DETTAGLIO LE RICETTE DI FAMOSI CUOCHI

VINO CONSIGLIATO: Moscato di Scanzo Docg, per il quale è stato creato questo dolce.

Gli **auguri**
da tutti gli amici di

**Italia a Tavola**

4 R • Abraxas • Accademia del Coccio • Accademia Olearia • Acquavite • Afriwines di Albani Fabio
Agenzia di promozione economica della Toscana • Villa Fabbricotti
Agrimercati agricoltura territorio ambiente e mercato• Alma • Alois Ochsenreiter Azienda agricola Haderburg
Araldica Distribuzione • Arcos Hermanos • Ardigò • Ariola • Asperia Azienda Speciale Cciaa di Alessandria
Assivip • Associazione Altamarca • Associazione piccole e medie industrie della Provincia di Cremona
Associazione produttori bovini da carne Bergamo • Associazione pro-loco Moniga del Garda
Associazione Strada del Gusto Cremonese c/o Provincia di Cremona • Athesia vini • Avide
Azienda agricola Marsuret • Azienda agraria Duca Carlo Guarini • Azienda agricola Alberto Marsetti
Azienda agricola Antonio ed Elio Monti • Azienda agricola Bertagna Gianfranco • Azienda agricola Cà Lustra
Azienda agricola Cascina San Pietro • Azienda agricola Castel Faglia • Azienda agricola Colline della Stella
Azienda agricola Dell'Orto Matteo • Azienda agricola F.lli Berlucchi • Azienda agricola Fattoria Teatina
Azienda agricola Fratelli Muratori • Azienda agricola Germano Ettore • Azienda agricola Il Cipresso
Azienda agricola La Guarda • Azienda agricola Manara • Azienda agricola Mirabella
Azienda agricola Monsupello • Azienda agricola Noventa Antica Tesa • Azienda agricola Persiani
Azienda agricola Podere Il Fornacino • Azienda agricola Provenza • Azienda agricola Redaelli De Zinis
Azienda agricola Riccardi Giuseppe e figli • Azienda agricola Ricchi F.lli Stefanoni • Azienda agricola Russo
Azienda agricola Sada • Azienda agricola Saladini Pilastri Saladino • Azienda agricola San Giovanni
Azienda agricola Sordo Giovanni • Azienda agricola Stefanini Tronchetti • Azienda agricola Tamburino Sardo
Azienda agricola Toffoli Vincenzo • Azienda agricola Trabucchi • Azienda agricola Travaglino
Azienda agricola Villa • Azienda agricola Zymè • Azienda agricola Solidea • Azienda Caferro
Azienda speciale Cciaa di Asti per la promozione e la regolazione del mercato
Azienda vinicola Emilio Franzoni • Azienda vinicola Salatin • Azienda vitivinicola La Baretta
Azienda vitivinicola La Collina • Aziende agricole Valentino Cirulli • B.F. Impianti Frigoriferi
Balgera vini • Bellussi Spumanti • Belninì • Birra Forst • Bortolomiol • Brasilia
Camera di commercio di Cremona • Camera di Commercio di Mantova • Camera di Commercio di Bergamo
Cantina Aldeno • Cantina di Castelnuovo del Garda • Cantina di Custoza • Cantina di Monteforte
Cantina di Toblino • Cantina produttori Cortaccia • Cantina produttori Terlano • Cantina Produttori Termeno
Cantina Sant'Andrea • Cantina di Quistello • Cantina sociale Beato Bartolomeo da Breganze
Cantina sociale bergamasca • Cantina sociale Ogliastra • Cantina sociale Viticultori Associati
Cantina storica di Montù Beccaria • Cantina Tollo • Cantina Valdadige • Cantina Valpolicella Negrar
Cantina vignaioli Morellino di Scansano • Cantine Alto Belice • Cantine del Notaio • Cantine Fratelli Avanzi
Cantine Lunae Bosoni • Cantine Montresor • Cantine Mucci • Cantine Nicosia • Cantine Scarpari Felice
Carpenè Malvolti • Carpineto • Casa vinicola Luigi Cecchi & Figli • Casa vinicola Pietro Nera
Casa vinicola Sartori • Cascina I Carpini • Cascina Montagnola • Casteggio servizi • Castegnato Servizi
Castello di Gussago La Santissima • Castellucci Miano • Cavicchioli • Cavit • Cavitria casa vinicola Triacca
Centro di sperimentazione agraria e forestale Laimburg • Centro Fiera • Centro Servizi Agroalimentari
Cesarini Sforza Spumanti • Cetrone • Cifa • Cir food Cooperativa Italiana di Ristorazione
Cissva Commerciale • Coltelleria Collini • Comune di Castelnuovo Magra
Consorzio agrario Lombardo Veneto • Consorzio tutela Valcalepio • Consorzio tutela Vini di Valtellina
Consorzio tutela Vini Doc Arcole • Consorzio tutela Vini Oltrepo' • Consorzio tutela Vino Bardolino
Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena • Corte dei Balbi Soprani • Cremona Fiere • Di Martino
Distilleria Francesco Poli • Distilleria G. Bertagnolli • Distilleria Sibona • Distilleria Zeni • Distillerie Camel
Distillerie Peroni Maddalena • E.O.S. Organizzazione Export Alto Adige
Ente regionale per i Servizi all'Agricoltura ed alle Foreste • E.R. di Erriquez & Rizzello
Enodis Group Ltd Italian Branch • Enofanusa • Cantine Gulino • Enologica Cassarà
Ente Autonomo Fiera Bolzano • Ente Vini Bresciani • Eventi Valtellinesi • F.lli Caccia • F.lli Francoli
F.lli Gancia • Fabar • Fattoria Casamora • Fattoria Pian degli organi di • Fazi Battaglia • Fernando Pighin
Ferrari Fratelli Lunelli • Fongaro società agricola • Forni Ceky • Frantoio Oleario Giancarlo Giannini
Fruviver Valtellina Cooperativa Agricola • Gerardo Cesari • Gilardone Paola Ristorante la Marmotta
Giordano vini • Giulio Cocchi Spumanti • Go Wine Eventi • Gros Market Italia • Gruppo Italiano Vini
Il Calepino • Il Custode • Il Follo • IP Industrie del freddo professionale • L. Psenner • La Gioiosa
La vigna dei baroni Martucci • La Vis • Lario Fiere • Latteria Sociale di Branzi Casearia • LB Italia
Le Bertole • Le Muraglie • L'Orizzonte • Lunae • Marchesi di Montalto • Maso Franch Gourmet e Relais
Meloni Vini • Mesa • Mezzacorona • Mionetto • Mocit • Muralia • Norda • Olearia Vinicola Orsogna
Oleificio Pasquinoni • Orobica Pesca • Padana Emmedue • Padana • Personalgadget • Philarmonica
Pinino • Pmp di Marco Pallua • Podere Saulino • Poker • Polo fieristico Sud Malpensa
Quatremillemetres Vin d'Altitude • Regione Puglia • Area politiche per lo sviluppo rurale • Rimini Fiera
Risto Team • Ristorante Anno 2007 di Il Vicolo • R.O.S. • Saiagricola • Santa Sofia • Segnana F.lli Lunelli
Sella&Mosca Commerciale • Società agricola di Bendinelli
Società cooperativa agricoltori del Chianti geografico • Società agricola Franco Pasetti
Società agricola Lavacchio • Società agricola San Gallo • Spumanti Bortolin Angelo • Staff Service
Sviluppo Piemonte Turismo • Tenuta Sant'Antonio di Castagnedi • Terre Cortesi Moncaro • Terredora di Paolo
Tommasi Fratelli • Torrefazione Tris Moka • Torrevento • Trentino Spa • Udine e Gorizia Fiere
Valtellina c'è più gusto Società Consortile • Vanzini azienda vitivinicola • Vega • Venegazzù
VG Cantina Villa Gianna • Vinservice • Vitivinicola Barazza Giovanni • Zenato azienda vitivinicola

# Armando Percuoco
## Dall'Australia per sostenere la vera Cucina italiana

*di Roberta Balmas*

Strano a dirsi, ma vero! Per mangiare eccellente cucina italiana bisogna andare a Sydney! Al ristorante "Il Buon Ricordo" di **Armando Percuoco** (*nella foto*), 108 Boundary Street Paddington (aperto dal 1987). Assaggiamo le "fettuccine al tartufovo", semplicemente splendide! Hanno ricevuto il premio dall'allora presidente della Repubblica Eugenio Scalfaro e due anni fa la rivista "Grazia" l'ha definita la più buona ricetta del mondo.

Armando ci racconta un po' la sua storia fatta di tanti ricordi, tra cui quello di lavorare a 14 anni a Napoli nel ristorante di famiglia per poi raggiungere suo padre a Sydney nel 1972. Ricorda ancora che negli anni 50 i pochi ristoranti italiani avevano un unico menu, uguale per tutti. Loro invece hanno portato varietà e professionalità, intraprendendo la difficile opera di educare all'arte culinaria. Ci racconta un buffo esempio: le zucchine le potevi trovare solo dal "calabrese" e i fiori di zucca venivano buttati via perché nessuno era capace di cucinarli. Così come l'olio di oliva o il risotto alle seppie di nero, le cozze o il mascarpone. Con suo padre, da poco scomparso, 23 anni fa aprì il ristorante "Pulcinella", me poi nel '90 "Il Buon Ricordo".

***Da quanti anni è nato il Cira (Council of italian restaurants in Australia)?***

È nato cinque anni fa in risposta alla proposta fatta per la ricetta "sugo all'amatriciana", quando un giornalista straniero consigliava di scegliere salsiccia spagnola come ingrediente per i bucatini. A quel punto tutti i migliori ristoratori italiani di Sydney mi hanno telefonato, dicendomi che dovevamo far qualcosa per porre fine alla divulgazione di false ricette.

***Progetti futuri?***

Salvaguardare il cibo italiano che fa parte della nostra cultura. Tra noi ristoratori c'è collaborazione non concorrenza, non c'è antagonismo perché ognuno porta con sé la cucina di origine (ligure, veneta, pugliese, napoletana). La cosa importante è che ci sia un'identità valida e riconosciuta.

***Siete in 12 ristoratori, ogni quanto vi trovate e quali decisioni prendete?***

Ci vediamo ogni settimana dalle 9 alle 12 nel mio ristorante e prendiamo tutte le decisioni insieme. Ogni anno consegnamo un premio al miglior giovane cuoco per l'attività svolta, durante il Fish market (il mercato del pesce), che per una domenica ospita un'esposizione di vini e cucina.

***Quali sono i requisiti per entrare nel Council?***

Occorre essere certificati al Cira come cuochi. Due anni fa abbiamo deciso di aprire una scuola di cucina, con borse di studio per i giovani che vogliono intraprendere questo lavoro. Inoltre pubblichiamo 4 newsletter all'anno, dando notizie e consigli ai soci che sono circa 200 e si fregiano del nostro distintivo: piatto bianco su fondo blu con una forchetta verde, a sinistra, e un cucchiaio rosso a destra.

***Esiste il Cira in altre parti?***

Sì, abbiamo soci già a Melbourne, Adelaide e Brisbane.

***Riuscite a trovare tutto qui o importate dall'Italia?***

Ci sono tanti ingredienti che si possono produrre qui, ma alcuni devono necessariamente venire dall'Italia: pasta, riso, Parmigiano, prosciutto, tartufi.

***Temete la concorrenza o c'è la possibilità di dialogare con altre cucine internazionali?***

Certo che c'è concorrenza ma sempre leale e sincera, ci sono degli ottimi ristoranti asiatici. Ma anche tra italiani ognuno cucina i piatti regionali e quindi ci si rispetta.

Grazie al Cira l'Italia può godere qui in Australia di un'immagine attraente e di qualità di vita.

*cod 12989*

# Cremùna d'oor a 11 ristoranti

La scelta è stata certamente dura ma decisamente gustosa: tra 154 ristoranti selezionati per il Cremùna d'oor, il premio per le paste ripiene da forno organizzato dal giornalista enogastronomo Osvaldo Murri nell'ambito de Il BonTà, 11 hanno portato a casa l'oro. Undici ristoranti tra Lombardia, Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna, a dimostrazione delle ottime varianti regionali. I premi sono stati consegnati dal maestro di cucina "Renatone" della "Prova del cuoco". *cod 12944*

# "Rhodes across Italy": speciale Italia sulla Bbc

Da gennaio 2010 su Good food channel andrà in onda una nuova serie televisiva dedicata alla cucina, "Rhodes across Italy", una produzione della Bbc con la partecipazione del cuoco Gary Rhodes.

Definire Gary Rhodes cuoco, sembra riduttivo. Ha scritto libri di cucina di successo, attualmente sono 19, ha collezionato con i suoi ristoranti una miriade di stelle Michelin, ben 6, di cui la prima a soli 26 anni, è stato nominato nel 2006 Officer of the order of the british empire, è ambasciatore della cucina british, fa parte dei *celebrity chefs* del canale Good food channel per cui ha registrato molti programmi di successo, da quelli dedicati ai bambini a quelli sulla cucina di vari paesi, Caraibi, Cina, India. In particolare, la puntata dedicata al Piemonte è stata registrata a Mombaruzzo (At) conosciuta per i suoi amaretti. **(P.G.)** *cod 13069*

# Bocuse d'or 2011

## Bergamo capitale della ristorazione Da qui parte la selezione italiana

Almeno parzialmente Bergamo, fresca fresca dell'arrivo delle tre stelle Michelin al ristorante Da Vittorio di Brusaporto, si presenta capitale dell'alta ristorazione. In attesa dell'Expo 2015, nelle cucine si scaldano i motori e ci si prepara alla gara per poter partecipare al più importante concorso gastronomico del mondo: il Bocuse d'or, istituito nel 1987 da Paul Bocuse con l'obiettivo di valorizzare i migliori cuochi emergenti dei cinque continenti.

La selezione dei partecipanti italiani (finora curata direttamente da Gualtiero Marchesi) si svolgerà nel Polo fieristico di Bergamo il 15 e 16 marzo 2010 all'interno della prima edizione di Cooking expo, manifestazione fieristica dedicata all'alta ristorazione.

Il vincitore parteciperà alla selezione europea, che si terrà a Ginevra il 7 e il 8 giugno 2010 nell'ambito del Salone Gourmet, e gareggerà con i cuochi selezionati da Germania, Austria, Belgio, Croazia, Danimarca, Spagna, Estonia, Islanda, Lussemburgo, Ungheria, Norvegia, Paesi Bassi, Repubblica Slovacca, Finlandia, Francia, Gran Bretagna, Russia, Svezia e Svizzera. Tra questi, solo sette arriveranno a Lione per partecipare al concorso mondiale nel gennaio del 2011.

La selezione italiana sarà presieduta da Giancarlo Perbellini, il cuoco patron del ristorante Perbellini di Isola Rizza (Vr), affiancato da una giuria di 23 colleghi, fra cui i fratelli Cerea del Da Vittorio.

L'iniziativa è stata presentata come una grande opportunità e una sfida per il rilancio dell'alta cucina italiana nel mondo dall'Associazione promozione del territorio, in collaborazione con Accademia del gusto di Ascom Bergamo e Fipe. Da Bergamo si annuncia quindi una sfida: vincere il Bocuse d'or. Ma non è una sfida fine a se stessa, quanto il punto di partenza per impostare una riflessione seria sul tema della ristorazione di qualità, delle regole e della disciplina.

Obiettivi assolutamente condivisibili, ma che forse sarebbero meglio raggiungibili puntando a valorizzare iniziative italiane più che quelle transalpine e coinvolgendo tutte le organizzazione del settore. *cod 13122*

**CUOCHI BERGAMASCHI, DANIEL FACEN È IL CUOCO DELL'ANNO**

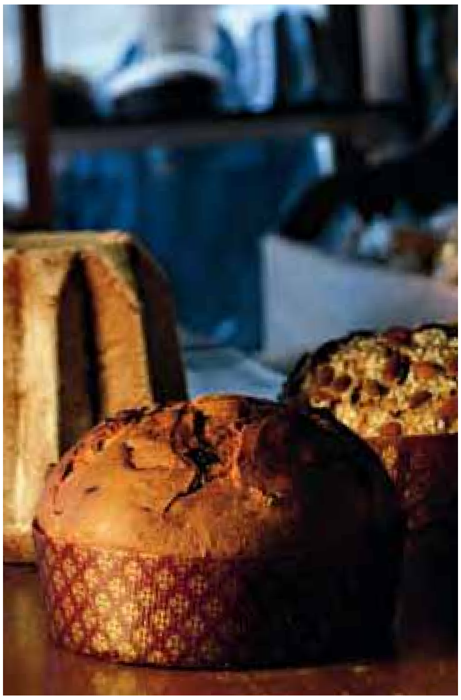
I cuochi bergamaschi si sono ritrovati per lo scambio degli auguri di fine anno. Durante la serata Daniel Facen del ristorante Anteprima di Chiuduno (Bg) è stato nominato Cuoco dell'anno. **(S.M.)** *cod 13167*

**TOURING DEL GUSTO MONTESISSA PREMIATI I MIGLIORI PIATTI**

Premiati i piatti vincitori del Touring del gusto organizzato dall'azienda vitivinicola Montesissa: ventaglio di petto d'oca con composta di fichi e pan brioche, cannelloni con fois gras e ripieno di polpa d'anatra, costoletta di cervo con vino rosso e cipolline glassate e torta di rose. *cod 13152*

**NICOLA BATAVIA ALLA QATAR UNIVERISTY** - Il 10 novembre scorso il cuoco Nicola Batavia ha tenuto un masterclass di cucina teorico-sociale presso la Qatar Univeristy di Doha, una delle più prestigiose università del golfo Persico. Un'inedita full immersion sulla cultura della tavola e il benessere promossa e voluta dall'Ambasciata italiana. *cod 12730*

# Sulle tavole degli italiani vince ancora la tradizione



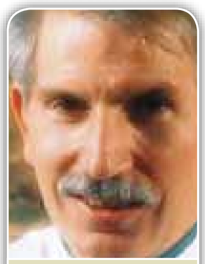
*di Sergio Mei*

Qual è il piatto della tradizione milanese più cucinato dagli italiani e con che frequenza? Chi sono i più golosi e chi spende di più nei ristoranti per mangiare tipico in Italia? E qual è il giro d'affari di questa cucina per le attività di ristorazione milanesi? A queste e altre domande hanno risposto le due ricerche realizzate dalla Camera di commercio di Milano in collaborazione con l'Accademia italiana della cucina.

Su 2.021 cittadini di Milano, Bologna, Roma, Napoli e Palermo intervistati in proposito il 61,3% ha detto di cucinare piatti della tradizione locale nel tempo libero e di ordinare tali piatti anche al ristorante.

Per i milanesi al primo posto non manca il risotto, seguito dalla costoletta, dall'ossobuco, dal panettone e dalla cassoeula.

Alla domanda «Quanto spesso guarda programmi televisivi sulla cucina?» solo il 14,3% degli intervistati ha risposto «sempre (tutti i giorni)», mentre il 52% ha risposto «a volte (almeno una volta alla settimana)». La stessa domanda rivolta su quanti leggono riviste enogastronomiche rivela che solo il 27,6% ha risposto «sì», il 70,2% «no» e solo il 2,2% «non so». Infine alla domanda «partecipate a sagre e feste in cui si presentano prodotti tipici alimentari locali?» il 41,5% ha risposto «sì, ma solo per eventi vicino a dove vivo» e il 7,5% ha risposto «sì, anche se devo spostarmi in altre regioni».



SERGIO MEI, EXECUTIVE CHEF DEL FOUR SEASONS DI MILANO, PRESENTA I SUOI COLLEGHI

Cosa ne pensano i ristoratori della provincia di Milano? In che misura i piatti della cucina tipica milanese sono ancora proposti? Su 489 unità intervistate l'85% ha risposto che le specialità sono ancora preparate nel rispetto della ricetta tradizionale, il 12% che sono reinterpretati. Comunque l'interesse della clientela per la cucina milanese per il 67,1% è rimasta invariata, il 21,7% aumentata (soprattutto tra gli stranieri), il 5,4% diminuita.

Inoltre ristoranti, osterie e trattorie hanno un cuoco italiano e solo il 27,4% straniero. La preparazione della cucina milanese presenta delle difficoltà per problemi di tempo (52,1%), per problemi dietetici (11,5%), per problemi di personale (9,4%), per il costo degli ingredienti principali (5,2%). *cod 12748*

*I menu delle feste di Sergio Mei*

## Per il pranzo di Natale 2009

Cuore di salmone irlandese con spuma di finocchio, perle di melone e infusione di cetriolo • Code di scampi croccanti con granella di pane al pomodoro e olive, crema di carciofi alla mentuccia, fagiolini al cerfoglio e aceto di lamponi • Cappelletti di crostacei al crescione serviti in consommè di cappone con verdurine, erbette e tartufo nero • Granita alle mandorle con sorbetto al mandarino • Sella di agnello alle erbe mediterranee con timballo di radicchio e carciofi alla nipitella • Zuccotto con biscotto alle nocciole, spuma fondente con pan pepato e datteri, zabaione alla Malvasia e gelato al mandarancio • Panettone e frivolezze natalizie.

## Per il cenone di San Silvestro

Gelatina al Sauternes con ciliegia farcita al foie gras tartufato • Scampi giganti arrostiti al timo con carciofi e brodetto allo zafferano • Tortelli di pasta con burrata, cimette di rapa e brodetto di ostriche allo champagne con erba cipollina • Bianco di rombo arrostito al timo e vaniglia con succo di mandarino e rabarbaro, carotine novelle e olive taggiasche • Medaglione di filetto al vitello rosolato con crosta di Parmigiano e basilico, tritume di tartufo nero di Norcia, salsa alla Vernaccia, galletta di patate e radicchio trevisano • Trasparenza di frutti della passione, schiuma al latte di mandorle e lamponi, cioccolato Modicano e gelatina all'arancia • Brindisi con bollicine e dopo mezzanotte salama emiliana con lenticchie di Castelluccio.

# Fuga di talenti dall'Italia
## Abbiamo molto da imparare dai cinesi

*di Matteo Scibilia*

Sarebbe utile sottoporre questo articolo all'attenzione delle nostre istituzioni, e anche al nostro presidente della Confcommercio, "Carluccio" Sangalli, che si rispecchierà in molte mie affermazioni. Prendo spunto dal mio viaggio a Hong Kong, dove, durante l'Italian cuisine Asia summit di ottobre, ho cucinato il Risotto alla milanese, nel Ristorante Mistral dell'Hotel Intercontinental in Mody Road, che conta 500 camere con una percentuale del 92% di presenze e un organico di ben 550 dipendenti.

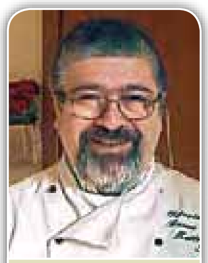
Qualcuno dirà: i cinesi sono tanti, li pagano poco. Tutto vero, ma occorre fare delle precisazioni. Innanzitutto pagano un terzo delle nostre tasse, non hanno l'abitudine di mangiare a casa e per fotografare lo skyline dal "The Peak" - la famosa collina del film "L'amore è una cosa meravigliosa" che sovrasta Hong Kong - si fanno pagare 2 euro. Cosa ho notato di così sconvolgente ad Hong Kong? Partiamo da una cosa semplice. La città, 8 milioni di abitanti, vive di commercio, soprattutto al dettaglio. Un commercio che rende la città bella, viva e frenetica, mi ricorda la Milano di tanto tempo fa.

In città si mangia a tutte le cifre, ma con una chiara informazione. Riconosci facilmente cosa è un ristorante rispetto alle tante trattorie cinesi, mentre da noi non si capisce più nulla: trattoria, osteria, pizzeria, bar, tavola calda e fredda, ristorante. Sono insegne che spesso sono insieme su molti nostri pubblici esercizi, con una confusione del tipo "tutti fan tutto e male", male alle attività e al turismo.

Ad Hong Kong ci sono ben 80 caffetterie della catena Pacific Coffee, che servono solo caffè, cappucci, brioche di tutte le fatture e succhi di frutta di ogni genere. Senza contare le centinaia di Starbucks e McDonald's. Noti subito che non c'è confusione, il bar è un bar, il cibo è un'altra cosa. E da noi? Fotografare i grattacieli di Hong Kong è un'esperienza unica e fantastica, soprattutto di notte, ma per farlo occorre pagare 2 euro. Mentre nel nostro Paese si possono fotografare gratis il Colosseo, il Duomo, Venezia e tutta la grande storia che custodiamo: si può fotografare gratis un pezzo della storia dell'umanità, mentre lì per fotografare i grattacieli si devono pagare 2 euro? Forse abbiamo sbagliato qualcosa. Magari potremmo vivere tutti di rendita.

Ma l'osservazione più forte non riguarda opere, musei o grattacieli, ma tocca la nostra arte manuale, la nostra cultura più intima, la nostra creatività, quella stessa forza che ha permesso a molti nostri immigranti di contribuire alla crescita dei tanti Paesi che li hanno accolti. Ho parlato molto con i nostri chef, mi hanno confidato che sono pagati abbastanza bene, diciamo tra i 2mila e i 3mila euro netti al mese nelle fasce normali, ma sono coscienti che non potranno più tornare in patria, perché i 3mila euro netti al mese, qui in Italia, sono oltre 6mila euro lordi al mese, più tredicesima, quattordicesima, Tfr e oltre un mese di ferie: tradotto nelle vecchie lire, oltre 180 milioni all'anno. Praticamente impossibile, quindi abbiamo esportato le nostre menti migliori, la nostra migliore creatività, la nostra tradizione e niente di tutto questo ci tornerà indietro, perché il nostro sistema economico non ce lo permette. Con l'aggravante che le nostre attività rischiano la chiusura perché non abbiamo personale qualificato. Si potrà fare qualcosa?

Qui da noi i ristoranti e in generale i pubblici esercizi soffrono una crisi senza precedenti, abbiamo una pressione fiscale e burocratica spaventosa, i nostri clienti non accettano più il lusso e il bello, sembra quasi che non vogliano più mangiare bene. Forse siamo noi il Terzo mondo.



MATTEO SCIBILIA, BUONA CONDOTTA DI ORNAGO, CONSIGLIERE DEL MINISTERO DEI BENI CULTURALI

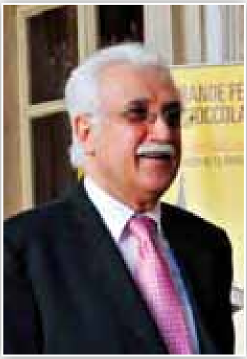
Un'ultima considerazione. All'aeroporto di Hong Kong abbiamo notato alcune signore in divisa che armeggiavano intorno ai bagagli sul nastro: solo dopo un po' abbiamo capito che raddrizzavano le valigie per una più facile presa da parte dei proprietari. Quanto abbiamo da meditare. *cod 13127*

# Onav, si volta pagina
## Al via la gestione di Giorgio Calabrese

*di Salvatore Longo*

Da subito all'opera la nuova gestione dell'Onav presieduta da **Giorgio Calabrese** (*nella foto*). A breve distanza dalla nomina il nuovo Consiglio direttivo (composto da Giorgio Calabrese, Ezio Alini, Vincenzo Biondo, Simonetta Carminati, Fabio Finazzi, Giovanni Giardina, Pierino Grigolato, Vito Intini, Lorenzo Marinello, Giuseppe Maglioli, Giancarlo Mirone, Walter Polese, Pasquale Porcelli, Roberto Rampone e Mario Sacco in rappresentanza della Camera di commercio di Asti), ha ratificato l'indicazione assembleare a presidente di Giorgio Calabrese, ricercatore e docente universitario, mentre propresidente è stato eletto Vito Intini e vice presidenti Giovanni Giardina, Lorenzo Marinello e Roberto Rampone. Parallelamente sono stati assegnati i primi incarichi operativi (Organizzazione territoriale a Vito Intini, Didattica a Roberto Rampone e Ufficio stampa e immagine a Simonetta Carminati) ed è stata avviata l'attività per realizzare i principali punti del programma.

Se il programma presentato agli elettori e ai soci è finalizzato al periodo 2010-2013, il progetto globale è più ampio e di lunga prospettiva: sta all'azione dei prossimi mesi verificarne tempi e ritmi d'attuazione. La necessità percepita di dover adottare un programma innovativo e di lunga durata ha evidenziato l'opportunità di affidarlo a un gruppo dirigente rinnovato, pur senza tralasciare elementi di continuità con il passato. Fra i punti d'azione immediata, Calabrese e Intini hanno sottolineato la necessità di costruire una visibilità dell'Associazione adeguata ai tempi, all'importanza e alla storia dell' Onav e al ruolo che vuol giocare nei prossimi anni. Verrà anche costituito un ufficio stampa per dare visibilità alle attività e che potenzi o costruisca, laddove manchino, rapporti con la stampa di settore e d'opinione.



È poi importante sviluppare il rapporto con il mondo scientifico: l'Onav ha identificato il suo principale spazio operativo nel divenire punto di riferimento scientifico per quanto riguarda l'assaggio avviando collegamenti con le Università, le associazioni che vorranno collaborare, gli esperti e le pubbliche amministrazioni. Altro obiettivo a breve è quello di assumere un ruolo nella battaglia per il "bere consapevole", ruolo che nel rispetto delle necessità della società attuale sia di difesa della verità, confuti scientificamente affermazioni e azioni dovute a superficialità ed emozionalità e difenda in sinergia con le altre realtà del mondo del vino il valore e il lavoro di un comparto che è fiore all'occhiello dell'economia nazionale.

Fra gli altri punti del programma ricordiamo la necessità di rinnovare l'immagine rendendola adeguata ai tempi e facendo percepire anche visivamente il "cambio di marcia", il potenziamento della comunicazione con il rinnovo dell'immagine e dei contenuti dell'assaggiatore e contemporanea realizzazione di una rivista elettronica web. Rubriche specifiche permetteranno di completare singoli aspetti dell'informazione. Parallela ristrutturazione del sito web con un'immagine più moderna e soprattutto funzionale con aree formative, di discussione e archivio scientifico e didattico.

C'è poi il tema dello sviluppo dell'organizzazione con l'obiettivo di costituire entro il 2013 una sezione in ogni provincia e conseguente costituzione di sezioni regionali in ogni regione con un sostegno della direzione nazionale sia alle sezioni in formazione sia a quelle più piccole per portarle gradualmente all'autosufficienza.

Segue il forte impegno nel valorizzare i corsi, la loro massima diffusione e il potenziamento della la sede centrale di Asti, cuore storico dell'Onav. E legato a ciò c'è la valorizzazione del ruolo degli assaggiatori Onav, cui saranno riservati periodici corsi di aggiornamento, e della loro funzione di giudici nei concorsi e potenziamento della loro presenza nelle giurie. Il nuovo gruppo dirigente si propone inoltre di promuovere l'inserimento di assaggiatori in tutti i concorsi dedicati al vino e di rafforzare gli attuali concorsi (in primis la Douja d'Or), aumentandone la conoscenza nel settore con apposite iniziative promozionali. *cod 12885*

# È Luca Gardini il migliore d'Europa per il Wsa

Luca Gardini (*nella foto*), già campione nazionale nel 2004, oggi chef sommelier da Carlo Cracco, il celebre ristorante milanese a pochi passi dal Duomo, dopo aver ricoperto lo stesso ruolo presso l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, è il vincitore del concorso Miglior sommelier d'Europa 2009 Wsa (Worldwide sommelier association). La competizione si è svolta nella Repubblica di San Marino il 14 e 15 novembre.

Il 28enne sommelier romagnolo ha sfidato quindici professionisti provenienti da Paesi del vecchio continente in una due giorni di impegnative prove teoriche e pratiche. Al secondo posto si è classificato Milan Krejci della Repubblica Ceca e al terzo il rappresentante della Scozia, Virgilio Gennaro. «È stato un onore per me aver rappresentato l'Italia in questa prestigiosa competizione. Non posso che essere soddisfatto di questo risultato - ha dichiarato Gardini - e spero che possa essere un esempio e uno stimolo per molti giovani che lavorano nel mondo del vino e della ristorazione. Per me non rappresenta un arrivo, bensì un punto di partenza per migliorare ancora di più».

A sua volta **Terenzio Medri**, presidente della Worldwide sommelier association, l'organismo internazionale costituito dall'Ais (Associazione italiana sommelier) dopo la fuoriuscita dall'Asi, l'Associazione internazionale dei sommelier) che insieme all'Associazione sommelier della Repubblica di San Marino ha dato vita al concorso continentale, ha dichiarato: «Questa competizione dimostra che il sommelier è diventato una figura polivalente, un valido promotore e un grande comunicatore del patrimonio vitivinicolo mondiale. La nostra soddisfazione è quella di vedere che molti giovani professionisti provenienti da tutta Europa sanno interpretare al meglio questo ruolo». **(M.F.)** *cod 12974*

## Il Master Ais del Sangiovese premia la toscana Valentina Merolli

Ancora una volta è donna la vincitrice del Trofeo Consorzio vini di Romagna - 9° Master del Sangiovese, di Predappio (Fc). Valentina Merolli di Firenze si è imposta sui due romagnoli Davide Staffa di Cotignola (Ra) e Rudy Travagli di Cervia (Ra) e al corregionale Daniele Arcangeli, quarto classificato.

La sua affermazione è arrivata al termine di serie di prove scritte, orali e pratiche di degustazione e servizio, che le hanno portato oltre al titolo anche un premio di 2.500 euro.

«Si tratta di un'importante soddisfazione - ha detto il presidente della delegazione Toscana, **Osvaldo Baroncelli** - perché non solo conferma le sue altissime qualità professionali ma anche perché è la terza donna nelle nove edizioni del Master ad aggiudicarsi l'ambito riconoscimento». *cod 12841*

### TROFEO DIVINANDO 2009 VINCE LA SQUADRA DI MESSINA

Messina conquista il trofeo Divinando, concorso a squadre organizzato da Fisar insieme a Carpené Malvolti. La delegazione siciliana, new entry al concorso composta dai sommelier Sergio Mastronardo, Francesca Cannistrà, Salvatore Catalfamo, Irene Picciolo e Giacomo Picciolo, ha superato al rush finale Treviso e Montecarlo di Lucca, rispettivamente vincitore e 2° classificato 2008. *cod 13092*

### SOMMELIER SPAGNOLI LASCIANO LA WSA PER RIENTRARE NELL'ASI

La Uaes, Union de asociaciones espanolas de sumilleres, è uscita dalla Wsa (Worldwide sommelier association) e ha presentato domanda di reinserimento nell'Ais (Associazione iternazionale sommelier). Juan Ramos Muñoz, vice presidente della Wsa e presidente dell'associazione spagnola con più iscritti, ha ufficializzato le dimissioni dalla Wsa e la conseguente volontà dell'Uaes di poter rientrare nell'Asi come rappresentante per la Spagna. Un segnale che proviene da un Paese produttore di vino che vanta un discreto numero di sommelier professionisti e che forse dà ragione alla scelta dell'Asi di resistere nelle sue posizioni nonostante le iniziative degli italiani dell'Ais. *cod 13034*

### FORMAZIONE DEL SOMMELIER A MILANO LA 2ª CONVENTION ASPI

Lo scorso14 dicembre nell'aula magna dell'Università degli Studi di Milano - Facoltà di Agraria si è tenuta la 2ª Convention Aspi dal titolo "Ddl 720: sommelier si diventa", incentrata sulla valorizzazione della figura professionale del sommelier. *cod 12720*

### A PERUGIA DAGLI USA E DALL'INDIA PER DIVENTARE SOMMELIER AIS

A Perugia, da alcuni mesi, si sta svolgendo un corso full immersion indirizzato a giovani giunti in Italia da Usa e India per diventare esperti di vino. Storia, cultura, tradizione, metodi di vinificazione, conoscenza di prodotti tipici, geografia enologica nazionale, abbinamento cibo-vino sono le materie insegnate. **(E.B.)** *cod 12712*

# A Sorrento Andrea Balleri è barman dell'anno Aibes

È il toscano **Andrea Balleri** (*nella foto accanto*) il barman dell'anno 2009 Aibes, premiato durante il 60° Concorso nazionale Aibes che si è tenuto a Sorrento dall'8 al 13 novembre scorsi. Oltre 500 partecipanti, fra concorrenti, delegati, ospiti italiani e stranieri, giornalisti, hanno dato vita a una kermesse indimenticabile.

«Questa edizione del Nazionale - afferma il presidente Aibes **Giorgio Fadda** - per noi è una tappa molto importante e abbiamo voluto celebrarla con la scelta di una location di prestigio, una scenografia completamente rinnovata, la registrazione dal vivo di una trasmissione televisiva che andrà in onda sul canale Gambero Rosso di Sky. Questo per ribadire il nostro impegno, forte più che mai dopo 60 anni di storia, per la cultura del buon bere e la crescita professionale dei barman». A festeggiare questo anniversario, anche i presidenti delle altre associazioni europee che compiono nel 2009 i 60 anni e sono state, con Aibes, fondatrici dell'Iba. Erano infatti presenti Maria Magdalena Watzl (Danimarca), Daniel Crebess (Uk), Harry Granas (Norvegia) e Martin Bergqvist (Svezia), capitanati dal vicepresidente Iba per l'Europa, Ron Busman e dal presidente Derrick Lee. «La mia presenza al sessantennale del Concorso nazionale Aibes - ha fatto presente **Derrick Lee** - è doverosa per due motivi: il primo è che l'Aibes è una delle sette consorelle

## Le categorie del nazionale

Il Congresso nazionale Aibes costituisce per i barman un momento importante in cui confrontarsi con i colleghi, analizzare le tendenze, sperimentare nuovi prodotti proposti dalle aziende, ricercare nuovi gusti. Ma, inutile dirlo, il momento clou è quello delle gare. Ecco quindi i vincitori del 60° Concorso.

**• FREE**

È la categoria più importante, quella all'interno della quale viene identificato il barman che rappresenterà Aibes al concorso mondiale Iba. Vince per l'edizione 2009 **Tommaso Colonna**, della sezione Puglia-Basilicata, con il cocktail Italico.

**• PREMIO ANGELO ZOLA**

È una categoria "storica" a cui tutti i barman sono particolarmente affezionati. Intitolata al grande presidente Aibes, è aperta a tutti i giovani di età inferiore ai 28 anni che affrontano, oltra alla prova pratica, un esame scritto e orale (anche in lingua inglese). Al vincitore va la possibilità di partecipare al Training center di Singapore, il master di formazione professionale più autorevole nel mondo del bartending. Ad aggiudicarsi l'ambito titolo è stato **Andrea Fidora**, della sezione Emilia Romagna.

**• BARMAN DELL'ANNO**

Altro importante premio che prevede, oltre alla valutazione del drink, una prova scritta e orale. Barman dell'anno per l'edizione 2009 è il toscano **Andrea Balleri**: un riconoscimento meritatissimo per un professionista pluripremiato a cui mancano in bacheca ben pochi titoli.

**• MIGLIOR DECORAZIONE**

Da segnalare quest'anno il premio per la migliore decorazione attribuito a **Luca Caliani,** sezione Toscana, con un soggetto originalissimo, un orologio appoggiato sul bordo del bicchiere, realizzato con patata, mela, arancia, carota e zucchina, che ha lasciato poco spazio alle proposte di altri concorrenti.

**• FIDUCIARIO DELL'ANNO**

Un premio, infine, che ha un valore particolare in questa edizione perché rappresenta un passaggio di testimone. I soci sostenitori Aibes ogni anno attribuiscono un riconoscimento al fiduciario che si è maggiormente distinto per le attività della sua sezione. Il premio per il 2009 va a **Roberto Pellegrini**, responsabile della sezione Veneto - Trentino Alto Adige. Un passaggio di

internazionali che nel 1951 fondarono l'Associazione che io presiedo, la seconda è la mia amicizia con il presidente Aibes Giorgio Fadda, uomo di straordinaria capacità e passione per il suo lavoro. Qui ho potuto constatare che il livello dei barmen italiani è di assoluta eccellenza e ciò è testimoniato anche dalla presenza di tanti professionisti italiani in molti alberghi di prestigio e locali di tendenza sparsi per tutto il mondo».

Di particolare interesse è stata quest'anno la gara che ha interessato le nuove leve del bartending. Soprattutto la finale del concorso Wirspa, che è stato vinto da **Mattia Pastori** (*nella foto sotto*), della sezione Lombardia, barman al Park Hyatt Hotel di Milano, con l'originale Carribean Sun: salvia, zucchero, frutto della passione miscelati con lime, orange bitter e ananas. «Il tutto - ha spiegato il barman - va versato in una bottiglia di vetro trasparente che può essere conservata in frigo. Al momento di servire si aggiunge il rum. Il principio è quello del punch, un drink tradizionale, che ho però rivisitato in chiave moderna. La particolarità di questa ricetta è che può essere servita sia calda che fredda». *cod 12910, 12837*

testimone perché il detentore in carica era Francesco Reder, sezione Campania. Oltre a questo riconoscimento, a passare di mano è anche un incarico importante: proprio la sezione Veneto - Trentino Alto Adige è stata incaricata di organizzare il congresso nazionale dell'Aibes 2010.

**• BARTENDER SKILL TECNIQUE E SHOW BARTENDER**

Per le competizioni della categoria Skills, che rappresenta per Aibes l'evoluzione di ciò che veniva chiamato Flair, il concorso si è spostato al teatro Tasso di Sorrento. Per la categoria Skill tecnique, che applica i nuovi concetti legati ad una preparazione del drink elegante, veloce e tecnica al tempo stesso, il concorrente che si è aggiudicato il premio è **Carmine Nasti** della sezione Campania, mentre il vincitore dello Show bartender, che rappresenterà quindi Aibes al mondiale, è **Gianmario Barlocco**.

foto OmniBrain

# Master gratuiti per bartender con Aibes a Expo Riva Hotel

La 34ª edizione di Expo Riva Hotel, meeting point annuale che mette in relazione domanda e offerta dell'industria dell'Horeca, dal 31 gennaio al 3 febbraio 2010 a Riva del Garda (Tn), punta sull'aggiornamento professionale e propone insieme al partner d'eccezione Aibes ben tre master dedicati al mondo di bartender e flairtender, aperti agli operatori del settore e ai visitatori della fiera (ingresso gratuito).

Lunedì 1 febbraio, Maria Grazia Licursi, responsabile Aibes per i corsi di Skills technique, approfondirà le questioni tecniche e logistiche legate al bartending, dal setup del bancone alle diverse modalità di preparazione dei drink. La giornata ha in programma anche diverse prove pratiche, ovvero la realizzazione di quattro cocktail: Whiskey Sour, Sex on the beach, Caipiroska e Liit.

Martedì 2 febbraio, il barman Dom Costa racconterà la storia dei cocktail più apprezzati, risalendo fino al 1862, quando il professor Jerry Thomas pubblicò la sua guida "How to mix drinks", raccontando passo per passo per gli anni del proibizionismo statunitense, gli stessi che in Europa videro la nascita di alcuni fra i più famosi drink dell'era moderna.

Mercoledì 3 febbraio, Giorgio Fadda, presidente dell'Aibes, affronterà i temi legati all'azienda-bar, dalla gestione economica alle strategie di marketing, dall'assortimento del bar al training del personale, per un perfetto management della propria impresa o per approfondire questioni indispensabili per una nuova ed efficace startup. *cod 12754*

**LUNEDÌ 1 FEBBRAIO**
ore 11-12.30/15-16.30
*Relatore: Maria Grazia Licursi*
Introduzione all'Aibes-Iba, attrezzi da lavoro, logistica, impugnatura Metal pourer, impostazioni dinamico-pratico, differenza tra once e centilitri, tecniche di preparazione drink, shaken, shake and stir, build on glass, blended, smash, lyer, tecniche di vendita, bottigliera base, professionale, atomo, realizzazione di 4 drinks

**MARTEDÌ 2 FEBBRAIO**
ore 11-12,30/15-16,30
*Dom Costa in "How to mix drinks"*

**MERCOLEDÌ 3 FEBBRAIO**
ore 11-12.30/15-16.30
*Relatore: Giorgio Fadda*
Marketing, check up d'azienda, training personale, procedure per servizio di qualità, il break-even point, beverage cost, volume alcolico per drink, gestione magazzino/fornitori, menu enginering

# Andar per fiere

## Per gli addetti ai lavori sono occasioni di crescita professionale

*di Carmine Lamorte*

Requisito professionale di un bravo barman o mixologist è quello di essere costantemente aggiornato, non solo sulle nuove tendenze in fatto di bere, ma anche sulle nuove tecnologie e sviluppi del food all'interno del bar. Ciò è possibile, oltre che con la lettura di libri, articoli o navigazioni in internet, anche andando a visitare le principali fiere del settore food and beverage, presenti sia in Italia che in Europa.

Durante l'ultima edizione del salone dell'ospitalità "Host" a Milano, nell'ottobre scorso, numerose sono state le novità presentate, che potrebbero apportare migliorie e innovazione al lavoro. Visitando i vari stand la mia attenzione è stata attratta da numerose e interessanti novità, alcune già in commercio ma ancora poco note, altre appena giunte sul mercato.

La prima interessante novità è stata quella trovata allo stand Ceado, un'azienda veneta di Maerne (Ve), che presentava un macinadosatore da bar elettronico, "E37". Appoggiando il braccio del filtro del caffè a un sensore veniva erogata la giusta dose di caffè (7 grammi esatti), ma la cosa interessante è stata constatare che la dose veniva macinata al momento, garantendo così la massima freschezza del caffè.

**CARMINE LAMORTE** PRESENTA I TREND DEL BEVERAGE E L'AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE DEI BARMAN

Lasciato questo stand, mi sono imbattuto in quello della Valko, azienda di Bottanuco, in provincia di Bergamo. "Idrochef 216" è una macchinetta che permette di cuocere sottovuoto in qualsiasi luogo, in bacinelle fino a 50 litri d'acqua e a bassa temperatura, alimenti di qualsiasi genere, pesci e carni con o senza salse, verdure, il tutto già porzionato in mono dosi che possono essere poi conservate per 30 giorni grazie al sottovuoto, da utilizzare secondo necessità semplicemente rinvenendole nel microonde. Questo interessante strumento potrebbe essere una vera innovazione nei bar che si stanno dedicando alla cucina, ai quali permetterà senza uso di fornelli, fuochi, forni o cappe di preparare cibi di alta qualità in uno spazio ridottissimo e senza particolari accorgimenti. Necessaria in abbinamento all'Idrochef una macchinetta per il confezionamento sottovuoto.

Molto interessante ho trovato anche l'idea di Barilla, che ha inventato la confezione da passeggio "Pasta cup", proposta in 4 versioni: Penne al pomodoro, Fusilli integrali alle verdure, Penne alla Bolognese e Penne all'arrabbiata. Contenitori a tenuta termica, da conservare in congelatore, che dopo 2 minuti/2 minuti e mezzo in microonde, sono pronti per il consumo.

La qualità, da me personalmente testata, è ottima: un piatto di pasta da 200 g al dente veramente buona, servita in una bella e accattivante confezione, oppure da impiattare. Prodotto adattissimo ai molti bar che fanno questo tipo di servizio veloce, e che permette al cliente di asportare la confezione, la quale grazie al contenitore termico manterrà caldo il prodotto per 20 minuti.

Tra i vari stand dedicati alla mixology, sempre interessante la proposta di Monin sciroppi, azienda francese altamente specializzata in questo campo, con oltre 200 referenze nel campo concentrati, puree e sciroppi. Da segnalare tra le novità più interessanti lo sciroppo alla Crème brulé, il Maple syrup (sciroppo di acero), il Roasted hazelnut syrup (sciroppo di mandorle tostate), ma anche il Bubble gum syrup o addirittura lo sciroppo al Cetriolo o alle Macadamia nuts (noci brasiliane), ingredienti che permetteranno all'attento mixologist di sviluppare interessanti ricette sia alcoliche che analcoliche.

Vi lascio con un'interessante ricetta da me elaborata utilizzando proprio gli ingredienti Monin e la tecnica BarChef, lanciata in Italia dal Nottingham Forest bar di Milano. Si tratta del Brulé Toy Boy. *cod 13025*

### BRULÉ TOY BOY

*Cocktail di Carmine Lamorte*

*2 cl Macadamia nuts,*
*3 cl Disaronno, 3 cl rum scuro,*
*1 cl Soya milk*

Preparato nel boston shaker. Versare in un goblet capiente, spolverare con zucchero di canna scuro e caramellizzare con l'apposito cannello a fiamma da cucina.

# Dieci anni al bar, in un libro la vita dietro il bancone

Il bar - si sa - è un porto di mare. Vi possono entrare tutti, il ricco e il povero, per un caffè o per una bottiglia di Champagne dal prezzo elevato, il primario ospedaliero accanto al muratore. Il bar è il posto più democratico che ci sia, un possibile rifugio in ogni momento della giornata, dalla prima colazione al digestivo dopo cena. Il bar diventa così un luogo di incontri, di scambi d'opinione, di dibattiti, di amicizia, di pettegolezzi. Il bar frequentato con una certa assiduità diventa una seconda casa e spesso ci si lascia andare a confidenze con gli altri avventori abituali o con chi è dall'altra parte del bancone.

Ecco. La figura del barista diventa protagonista per il successo o meno di un locale. Vista l'ampia possibilità di scelta, se si va in un certo bar e non in un altro i motivi possono essere diversi ma principalmente due: perché troviamo migliore la qualità delle consumazioni proposte oppure perchè troviamo più simpatici e professionali i titolari del bar e ci troviamo a nostro agio anche con i frequentatori abituali.

Il piccolo mondo di un bar di Bergamo - con tutti gli episodi e i personaggi che vi gravitano attorno dalla mattina alla sera - sono raccontati in un leggibilissimo volumetto intitolato "Con cacao o senza?", scritto da **Sabrina Franchini** (*nella foto*), titolare da dieci anni, con il marito William Locatelli, del bar Birichito di via 24 Maggio 19, a Bergamo, nei pressi degli Ospedali Riuniti. Sabrina, 35 anni, è bella, simpatica, molto socievole, figlia d'arte («ho cominciato a lavorare dietro al bancone di un bar a 16 anni, nella caffetteria dei miei genitori nel centro di Bergamo»). Il bar è la sua vita per gran parte della giornata e, in dieci anni, ne ha vissuti di episodi, ne ha conosciuti di personaggi, ne ha sentiti di pettegolezzi, di sfoghi, di confidenze, di vere e proprie confessioni. Anche perché il Barachito non è un bar come tanti, dove si entra di corsa per un caffè o un drink; questo è un bar di habitué.

Tutto questo (personaggi, episodi, macchiette) è raccontato in 110 pagine di un libretto di agevole lettura, che però fa meditare e apre un velo su pregi e debolezze della gente, su modi diversi di intendere la giornata e di trascorrerla, su filosofie di vita a confronto. Il libro (Sestante Edizioni, 10 euro) si legge quasi d'un fiato, perché racconta episodi di un piccolo mondo nel quale ognuno può ritrovarsi. Nomi e cognomi sono d'invenzione, ma i fatti - assicura Sabrina - sono tutti reali. Sul palcoscenico del bar Barachito ecco sfilare una serie di personaggi, di episodi lieti e anche patetici. C'è l'attempato gigolò, l'esperto di vino che fa una magra figura, il pisciatore folle, l'amica del premier, l'invalido centometrista, il signor tuttofare, il furbetto beffato, lo stitico, il cliente spia. Episodi di vita quotidiana nei quali compaiono come attori anche i rappresentanti, i fornitori, personaggi famosi e i giovani stagisti.

Un mondo in miniatura, una lettura piacevole, non solo per chi frequenta il bar Birichito (e può riconoscere personaggi e situazioni) ma per tutti indifferentemente, perché la vita del bar è lezione di vita per tutti. Scrive infatti Sabrina Franchini nella sua conclusione:«Non è assolutamente vero che lo stare chiusi per 14 ore al giorno dentro quattro mura t'impedisca di vivere. Il nostro lavoro è fatto di tanti sacrifici ma in ugual misura ci dà la possibilità di conoscere tanta gente di cultura diversa. L'insieme di queste persone fanno l'anima del bar, che è senza età e appartiene a tanti ceti sociali, che hanno una funzione ben precisa: ti fanno percepire com'è la vita e ti insegnano a percorrere la strada più giusta per gustarla fino in fondo». Anch'io ho gustato la lettura di questo libro scritto con il cuore. **(R.V.)**

*cod 13099*

## CON CACAO O SENZA?

Sabrina Franchini è veterana del mestiere, racconta infatti che ha cominciato a lavorare dietro al bancone di un bar a 16 anni, nella caffetteria dei genitori nel centro di Bergamo. Con la supervisione dei testi da parte del giornalista Bruno Donati, i disegni di Aldo Bortolotti e la sponsorizzazione della Cantina San Giuseppe produttrice di Prosecco a San Pietro di Feletto, non le è stato difficile scrivere questo libro con il cuore. Riportando l'esperienza quotidiana.

**Con cacao o senza?**
Autore: Sabrina Franchini
Editore: Sestante Edizioni
Pagine: 110 pagine
Prezzo: 10 euro

# Campionato italiano baristi Ad Aliment con i 10 finalisti

Saranno 10 i baristi che prenderanno parte alla fase finale interprovinciale Brescia-Bergamo del Campionato italiano baristi caffetteria (Cibc). La gara si svolgerà durante Aliment, a Montichiari, dal 28 febbraio al 3 marzo 2010, con l'organizzazione della torrefazione Trismoka di Paratico (Bs). La finale giungerà al termine di seminari formativi e selezioni che si sono svolti per settimane nella sede bresciana per preparare professionisti in grado di servire al meglio un espresso, un cappuccino o bevande personalizzate a base di caffè. Docente Andrea Lattuada, campione italiano baristi 2003.

Dei dieci finalisti quattro saranno scelti tra gli studenti dell'istituto alberghiero Caterina dei Medici di Desenzano (Bs), del Cfp Zanardelli di Clusane (Bs), dei

Cfp Mantegna e Canossa di Brescia. Questi istituti hanno aderito alla proposta Trismoka di svolgere seminari formativi sul mondo del caffè: si è data agli studenti l'occasione di imparare a preparare al meglio un espresso e di confrontarsi con professionisti del settore. I finalisti del campionato si cimenteranno ad Aliment di fronte a una qualificata giuria. Il vincitore andrà di diritto a partecipare alla finale nazionale del 2010. Ogni partecipante alla finale dovrà presentare al tavolo dei giurati, in 15 minuti, quattro espressi, quattro cappuccini e quattro bevande personalizzate con base espresso (senza alcol). I criteri di valutazione saranno: gusto, presentazione della bevanda, preparazione tecnica del barista, personalità del barista. Ricordiamo che il campione da battere è **Orazio Saretto** (*nella foto, al centro*) di Desenzano, che rappresenterà il territorio bresciano al campionato italiano in marzo.

Durante Aliment, nello stand Trismoka si svolgeranno mini corsi gratuiti per preparare cappuccini artistici con la tecnica del Latte art. Per prenotazioni: tel 035 913636.

*cod 13010*

## Gli sciabolatori a Siracusa

La decapitazione della bottiglia di champagne con la sciabola ha preso piede anche in Sicilia. A tenere a battesimo i primi sabreur siciliani, primo fra tutti il maître **Sergio Manenti**, è stata la location del Grand Hotel Villa Politi di Siracusa dove si è svolta "Arte del sabrage e del flambage". Sono 45mila gli sciabolatori nel mondo per un'arte che sta sempre più aumentando di numero. «Al di là della crisi - ha detto Manenti - occorre investire di più sulla professionalità». *cod 13046*

# Sia Guest in rosa

## Ruolo centrale delle governanti dietro le quinte dei grandi hotel

Avere ogni cosa sotto controllo: dal personale alle pulizie dell'hotel. Deve saper organizzare, pianificare e controllare tutto ciò che avviene dietro le quinte di una stanza d'albergo. È la governante, come viene definita con un termine un po' antiquato. In realtà si tratta di un vero e proprio caposervizio che riferisce direttamente al direttore e decide un po' su tutto. Figure un tempo centrali, come la capo-guardarobiera, sono sparite e tra le cameriere mancano sempre più esperienza e cultura dell'ospitalità. Ad aumentare sono invece le responsabilità delle governanti. Di questo e altro si è parlato al workshop di Ang, l'Associazione nazionale governanti, al Sia Guest di Rimini. Nata nel 2002, l'associazione conta oggi circa 250 iscritte e organizza corsi in tutta Italia. «Siamo partite dall'esigenza di salvaguardare una professione che troppo spesso è svalutata - ha detto la vice presidente **Simonetta Baldinetti**. In pochi infatti conoscono il mondo sommerso che vive dietro le quinte della camera d'albergo. Noi ci siamo riunite per dare la giusta dignità a questo lavoro e per formare chi intende intraprenderlo». Ed è proprio la "formazione come risposta alla crisi".

*cod 13048*

# Attivo il portale ItalyHotels
## Prenotazioni online con Federalberghi

In occasione del 59° Sia Guest, il Salone internazionale dell'accoglienza tenutosi a Rimini Fiera dal 21 al 24 novembre scorso e organizzato con il patrocinio di Federalberghi, Aipi (Associazione italiana progettisti d'interni) e Adi (Associazione italiana per il design industriale), è stato presentato il nuovo portale di prenotazioni alberghiere ItalyHotels (**www.italyhotels.it**), che Federalberghi ha realizzato in collaborazione con Amadeus. Grazie a ItalyHotels tutti gli alberghi italiani potranno pubblicizzarsi online e vendere stanze e soggiorni alla clientela mondiale.

**Roberto Rocca**, direttore generale del dipartimento del Turismo, ha ricordato come siano «tre gli aspetti sui quali il sistema turistico italiano deve concentrarsi: la promozione della destinazione, la facilità della prenotazione e l'innovazione delle strutture». Rocca ha anche accennato alla questione del portale nazionale di promozione turistica: «Siamo ormai pronti. Tra la fine del 2009 e l'inizio del 2010 avremo online uno strumento efficace. Stiamo preparando anche versioni in varie lingue, non tanto come semplice traduzione dei contenuti, quanto come veri e propri portali che possano essere efficaci secondo usi e abitudini di altri Paesi».

«Federalberghi, con il portale ItalyHotels dedicato alle prenotazioni alberghiere - ha continuato **Alessandro Cianella**, direttore generale di Federalberghi - fornisce un suo importante contributo, stimolando la categoria all'utilizzo pieno di sistemi di prenotazione sempre più efficaci».

«È sotto gli occhi di tutti - ha sottolineato il presidente di Rimini Fiera, **Lorenzo Cagnoni** - l'alto livello qualitativo delle proposte che giungono dalle imprese del settore e dalle installazioni dei migliori designers e come le loro intuizioni siano oggi un arricchimento straordinario per tutti gli operatori in visita». *cod 13041*

## Il 97% degli hotel italiani è su web

«L'Italia si conferma, purtroppo, un Paese a due velocità anche nell'utilizzo delle nuove tecnologie. Da un lato il 97% degli alberghi italiani possiede un proprio sito internet [...], dall'altro lato il 31% degli italiani non ha un computer e il 28% della popolazione non sa usare internet». È quanto ha ricordato il presidente di Federalberghi, **Bernabò Bocca** (*nella foto*). «Nonostante queste oggettive discrepanze la Federalberghi-Confturismo, avvalendosi del prestigioso partner tecnologico Amadeus, ha voluto dare vita al portale ItalyHotels, sul quale abbiamo l'ambizione di mettere in rete tutti gli oltre 33mila alberghi esistenti in Italia. *cod 13042*

## Kaushik (Google): Vincono i siti funzionali

Eccezionale presenza a Sia Guest di **Avinash Kaushik**, "numero 3" di Google, indiano d'origine e ora uno dei guru della Silicon Valley. Per la prima volta in Italia, Kaushik è un punto di riferimento per il processo di raccolta, misurazione ed analisi dell'attività degli utenti all'interno di un sito.

«L'analisi dei comportamenti dei visitatori di un sito internet è fondamentale per aumentarne i risultati in termini di contatti e di business», ha spiegato. «Chi compie l'analisi dei dati sulle visite al suo sito avrà un futuro».

«L'utente entro brevissimo tempo deve arrivare al prezzo, i siti più efficaci sono quelli che lo consentono in pochissimi clic e già sulla home page. Vedo troppa ricerca grafica e di emozioni: un sito non deve essere sexy, deve essere funzionale». *cod 13043*

# In 15mila ad AgrieTour

## La carica degli agrituristi italiani in espansione
## Ottimo il risultato dell'edizione 2009 del salone

Oltre 15mila visitatori, oltre 130 buyers da tutto il mondo, più di 600 espositori. Questi i numeri dell'edizione 2009 di AgrieTour, il Salone nazionale dell'agriturismo svoltosi a metà novembre ad Arezzo. «Un successo che si ripete di anno in anno - ha affermato il presidente della Fiera, **Giovanni Tricca** - confermando così Arezzo come polo fieristico di riferimento per il settore».

Anche il ministro delle Politiche agricole, **Luca Zaia**, ha commentato la manifestazione aretina esprimendo parole di apprezzamento perché «AgrieTour - ha detto il Ministro alle agenzie - è uno straordinario momento di avvicinamento al mondo rurale e alle sue abitudini, alimentari e di vita. I turisti lo scelgono sempre più numerosi. L'agriturismo rappresenta una risorsa strategica per il settore dell'agricoltura. Il comparto agrituristico è in crescita da tempo. Dobbiamo sostenerlo».

Dal Trentino alla Sicilia, passando per le regioni del centro, tutta l'Italia dell'agriturismo è stata la vera protagonista di questa edizione dei record. Grande successo di

## Vincono le Cucine italiane: Sicilia e Trentino protagoniste

Sicilia e Trentino, alla faccia di quanti vorrebbero un'Italia divisa e litigiosa, riescono a mettere d'accordo tutti a tavola. La conferma, se ancora ce ne fosse bisogno, è venuta dal sesta edizione del Campionato di cucina contadina svoltosi a ad AgrieTour ad Arezzo. Per una sola incollatura è stata in particolare la Sicilia ad aggiudicarsi il più ambito riconoscimento, per il Piatto forte, con una Sfoglia di stagione, un primo piatto a base di pasta fresca fatta a mano ricco di colori, sapori e calore come solo la Trinacria può garantire.

Ad aggiudicarsi l'ambito premio è stata l'azienda Le Querce di Cota di Troina, in provincia di Enna, gestita dalla signora **Concetta Nundo** assistita dal marito **Giuseppe** (*nella foto sopra*).
Con loro sul primo posto del palco c'era idealmente anche il Trentino (*nella foto sotto*) che ha conquistato il premio per il Piatto di Filiera con l'agriturismo Fior di Bosco di Valfloriana con la Sfogliata di grigio alpino con insalatina di mele trentine e noci del bleggio, preparato da **Isabella De Simoni** e **Sandro Adoino**.
Sempre al Trentino è andata poi la Menzione Speciale per la continuità nella tradizione andata all'agriturismo Rincher di Ronceglio Terme, che ha presentato i Canederli della nonna con burro fuso di malga, mortandela e salvia, preparati da Diego Zottele che già l'anno scorso aveva vinto il primo premio del Campionato di cucina contadina.
Gli altri premi assegnati dalla giuria composta da quindici tra giornalisti ed esperti del settore enogastronomico (fra cui il direttore di "Italia a Tavola", Alberto Lupini) sotto la guida del cuoco stellato Paolo Teverini, sono poi andati per la categorie Dolcezze di stagione alla Fattoria Le Rocche di Capolona (Ar) per un'interessante Panbruco di Bonconte preparato da **Sara Guadagnoli** e dalla suocera **Tina Sandroni** (*nella foto a destra*), per la categoria Sfiziosità dell'orto all'agriturismo Le navi in cielo di Imperia per il piatto non a caso chiamato L'orto in tavola praparato da Luigi Dividi.

E al di là dei riconoscimenti ai vincitori - che nel caso del Piatto forte hanno visto fino all'ultimo agguerriti concorrenti in gara come i liguri Croxetti peparati da Daniela Ferrante dell'agriturismo la Debbia di Rocchetta Fara (Sp) o una storica polenta con il tarassaco, le salsicce e il maiale nero supino dell'agriturismo Il Castaggneto di Supino (Fr) preparato da Lucia Zirizzotti e Domenico De Meis - a vincere sono stati i sapori di una volta, una vera e propria rarità per i nostri giorni.
Piatti in via di estinzione, quasi introvabili nelle cucine

partecipazione anche per le attività di approfondimento della fiera con convegni, seminari, master e laboratori che hanno arricchito ogni giorno il programma della manifestazione registrando una partecipazione da record. «I master promossi da AgrieTour sono stati oggetto di numerose richieste da parte di molti imprenditori del settore agrituristico - afferma **Carlo Hausmann**, il responsabile scientifico di AgrieTour - un dato significativo per un settore come questo che dimostra grande voglia di crescere e di migliorare il panorama della sua offerta».

Ottimo successo di pubblico anche per la presentazione del manuale "La Fattoria didattica: come organizzarla e come promuoverla" e per il seminario "Le fattorie didattiche in Italia: evoluzioni e tendenze della domanda e dell'offerta" realizzato in collaborazione con l'Associazione italiana presidi. Grazie anche a questi risultati Arezzo si riconferma capitale dell'agriturismo dando già l'appuntamento al 2010, per la quale sono stati individuati ulteriori elementi di potenziamento. *cod 12900*

italiane, ma salvi grazie all'agriturismo. Si va dall'Agnellone de Laticauda alla Bucecca, dal Pane sotto alla Codra di intestini. Si tratta di preparazioni che esistono da secoli e che esprimono la cultura, la storia e le tradizioni dei territori italiani, dalla Sardegna al Veneto. I piatti della tradizione sono stati non a caso tra i protagonisti della settima edizione di Agri@Tour. La cucina contadina (alla base delle Cucine italiale) è quindi salva grazie al lavoro che gli agriturismi hanno svolto promuovendo i prodotti tipici e la ristorazione che, del resto, è uno dei settori maggiormente cresciuti all'interno dell'offerta agrituristica italiana. Delle oltre 18mila strutture presenti nel nostro Paese infatti quasi 9mila offrono anche pasti. Inoltre 3mila strutture organizzano degustazione dei prodotti realizzati in azienda. *cod 12894*

# Agriturismo, è tempo di un incontro con la Ristorazione

I numeri parlano da soli. Da tempo la campagna, con tutte le attese che porta con sé a livello di qualità della vita, benessere e salute, è fra gli interessi e le principali motivazioni di viaggio degli italiani. Ne è un esempio preciso l'agriturismo che, grazie a una politica di prezzi abbastanza contenuta e nonostante la crisi, è riuscito ad intercettare una componente importante del turismo vacanziero e di quanti ricercano il piacere della tavola.

Non c'è ormai provincia italiana dove le strutture agrituristiche non abbiano spazio e visibilità, contribuendo con questo ad avvicinare l'agricoltura ai consumi delle famiglie. Le strutture che ospitano per la notte o fanno somministrazione di alimenti sono ormai 20mila in Italia, con un forte peso della componente femminile nella gestione. Nella gran parte dei casi si tratta di strutture interessanti, ma non mancano, come abbiamo più volte sottolineato, i veri e propri casi di abusi, dove all'originaria impostazione (prevista dalla legge) di creare un reddito aggiuntivo alle imprese agricole, si sono sovrapposte vere e proprie industrie alberghiere o di ristorazione che creano concorrenza sleale sia all'interno della categoria degli agriturismi, sia nei confronti di ristoratori o albergatori che non godono dei benefici fiscali di chi opera correttamente nel mondo agricolo.

Alla base di queste storture c'è la troppa discrezionalità con cui le Regioni hanno di fatto regolamentato il settore, quasi che per una componente così importante dell'offerta dell'ospitalità del nostro Paese non sia necessario disporre di norme valide per tutti. Anche per avviare politiche di promozione efficaci.

È quindi più che mai positiva la presa di posizione del ministro Luca Zaia che in occasione di AgrieTour - la fiera che ha confermato Arezzo come capitale dell'agriturismo italiano - ha sollecitato un ripensamento che, grazie a norme comuni, porti a una classificazione nazionale più precisa e coerente delle varie offerte in cui si articola l'agriturismo italiano. Il che, detto da un ministro leghista e federalista, è ben più di una semplice testimonianza dovuta. Tanto di cappello.

Del resto basterebbe guadarsi intorno e rendersi conto che non sono compatibili fra loro gli agriturismi che fanno della valorizzazione dei prodotti tipici (magari prodotti in gran parte in azienda) il cuore della loro proposta, e quelli, al contrario, che sono fabbriche di matrimoni o feste, con posti a tavola che farebbero invidia a grandi ristoranti, dove si mangia di tutto, meno che alimenti del territorio.

La qualità dei concorrenti al concorso di cucina contadina svoltosi in occasione di AgrieTour è lì a dimostrare di come si possa fra l'altro fare ristorazione importante (salvando tradizioni, identità e cultura) anche in un agriturismo. E di come, al tempo stesso, questo lavoro debba essere nobilitato e protetto da chi se ne approfitta e opera facendo speculazione di una sorta di marchio di garanzia...

Su queste basi, se davvero si aprirà una fase di ripensamento dell'agriturismo, varrebbe la pena di trovare il modo di abbattere gli steccati fra gli agriturismi e i ristoranti. In molti agriturismi oggi operano cuochi professionisti e le differenze restano di fatto solo fiscali. È interesse del sistema Paese contare su un'offerta capace di coniugare qualità e professionalità a tutti i livelli e in tutte le strutture, mettendo insieme tutti gli operatori che si occupano di preparazione di cibo. È quanto nel suo piccolo sta facendo il Consorzio Cuochi di Lombardia, che unisce in modo originale trattorie, ristoranti stellati e agriturismi. Un esempio che potrebbe essere esteso a tutta l'Italia per dare garanzie ai consumatori e qualificare l'offerta. **(A.L.)** *cod 12954*

# Divieto di fumo

## Resta valido nei locali pubblici Ma il controllo non spetta ai gestori

La recente sentenza del Consiglio di Stato in merito alla legge sul divieto di fumo non farà cedere alcuna trincea e non farà riaprire alcun caso; né tale sentenza dà e darà mai la possibilità di tornare ad accendere la sigaretta nei pubblici esercizi. È netta la Fipe, Federazione dei pubblici esercizi, dopo il casino sollevato dalla sentenza.

Il Consiglio di Stato ha però annullato il dovere dei titolari dei bar a dover vigilare sul rispetto del divieto di fumo. In attesa che il viceministro della Salute Ferruccio Fazio decida se proporre una legge al riguardo, i controlli si potrebbero allentare, esponendo i cittadini a un duplice rischio. Il primo per chi non fuma, visto che ne viene danneggiata la salute (gli ultimi dati Airc parlano di 200 morti al giorno in Italia). E il secondo, economico, per lo stesso fumatore, perché chi si accende una sigaretta in un bar si espone ugualmente al rischio della multa. Anzi al rischio della delazione di un altro avventore. Basta infatti che un altro cliente chieda l'intervento di un vigile urbano o di un poliziotto.

Secondo la valutazione degli esperti del ministero della Salute, però, circolari o no, la consapevolezza degli italiani riguardo al fumo è molto radicata: oltre il 90% dei cittadini condivide il divieto, per salvaguardare la salute dal fumo passivo. Un giudizio espresso anche da 8 fumatori su 10.

Il divieto entrato in vigore nel 2005 è rispettato da tutti gli italiani - esercenti e clienti - all'interno di bar, ristoranti, pub, stabilimenti balneari e persino discoteche. *cod 12843*

## Buoni pasto, nessun rincaro

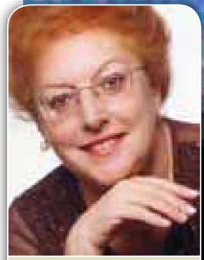
Grazie ad accordi con l'associazione delle imprese del settore dei pubblici esercizi di Milano e provincia, la società emettitrice di buoni pasto Qui Ticket, che voleva aumenti allo sconto praticato per il ritiro dei buoni, ha deciso di non effettuare alcun incremento per gli associati dell'Epam. I ristoratori che hanno una percentuale inferiore all'incremento richiesto potranno continuare a presentare fatture allo sconto con questa percentuale. Basta essere associati a Epam. *cod 12736*

## I nostri amici Capricorno

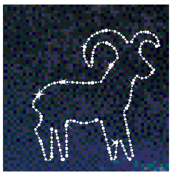
**Paolo Manfredi**
Ristoratore
20/01/1973

## e Acquario

**Nicola Fossaceca**
Cuoco
22/01/1983

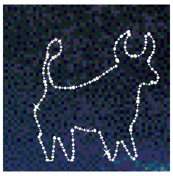


L'ASTROLOGA
**SUSY GROSSI**
ABBINA ZODIACO ED ENOGASTRONOMIA
www.astroconsulti.net
www.susygrossi.it



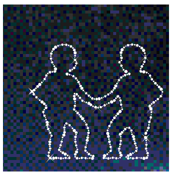
### ARIETE (21/03 - 20/04)

Non crucciatevi se le cose non andranno secondo i vostri desideri e le più segrete speranze che serbate in cuore: arrendetevi alla volontà del partner che saprà gestire le festività con mano ferma e tenendo conto di tutti i particolari che voi, invece, molto probabilmente trascurereste. Abbandonatevi senza remore allo spirito natalizio, gustandovi una fetta di panettone!



### TORO (21/04 - 20/05)

È un momento di serenità e realizzazione. Saprà procurarvi dolci e intense emozioni. La riuscita delle sorprese che state organizzando da tempo darà la felicità a parecchi membri del clan domestico e la sicurezza, a voi, di aver agito con tempestività. Dopo, però, prendetevi un periodo sabbatico di vacanza e di festa. Magari soli soletti con una bottiglia di bollicine.



### GEMELLI (21/05 - 21/06)

Fare piani arzigogolati e a lunga gettata è nelle vostre attuali possibilità. Favoriti da Giove e Nettuno e pure da un Saturno bilancino, saprete veder lontano e organizzarvi come meglio non si potrebbe! A ognuno il suo regalo, a ogni conoscente gli auguri più consoni, a ogni amico il pensiero più azzeccato: dal torrone alla frutta secca, dai salumi agli spumanti.

### CANCRO (22/06 - 22/07)

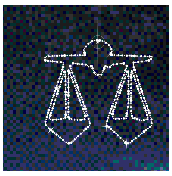
In certe situazioni sarà bene abbozzare e orientarsi verso situazioni che voi forse non scegliereste, ma che sono imposte dalle circostanze. Fate di necessità virtù e date una mano a realizzare anche piani che non siano vostri. Per i momenti conviviali optate per la dolcezza: cioccolato fondente, biscotti, miele, pandoro e panettone. Conquisterete tutti!

### LEONE (23/07 - 22/08)

Accollarvi pesi, oneri e impegni anche fuori programma è nella prassi, visto che Marte nel segno vi rende energici e vitalissimi. A voi si rivolgeranno i timidi, gli incerti e i titubanti per avere un consiglio valido nell'organizzazione di un Natale con i fiocchi. Più tardi però fate bene i conti, confidando in parsimonia. Non esagerate a tavola, la salute potrebbe risentirne.

### VERGINE (24/08 - 22/09)

La necessità di dare la stura a festeggiamenti simpatici ma contenuti è nell'aria. Eviterete per scelta condizioni dispendiose e darete al Natale e dintorni il suo giusto tono di festa intima e familiare. Serate tranquille e senza strappi vi attendono, ravvivate da tavolate imbandite, ricche di prodotti tipicamente natalizi. Su tutti, lo zampone con le lenticchie.



### BILANCIA (23/09 - 22/10)

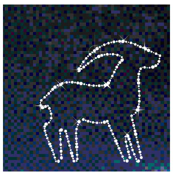
La consapevolezza che è a voi che i familiari si rivolgono perché rappresentate il punto fisso del clan domestico vi mette sia allegria che ansia. A volte vi pare che Saturno pretenda troppo e che il vostro compito sia impegnativo. Ma con rigore, razionalità e affettuosa concretezza supererete ogni esame. Un consiglio: prendete tutti per la gola con atti conviviali.

### SCORPIONE (23/10 - 22/11)

Il rispetto delle tradizioni quest'anno si rivelerà un pizzico più impegnativo del solito, ma non derogherete dal sentiero noto. La gioia dei più piccoli, il clima di intensa partecipazione emotiva che le feste comporteranno sono l'obiettivo cui tenderete in tutto. E che saprete condividere con le persone care, prima e dopo le feste. Attenzione agli eccessi della tavola.

### SAGITTARIO (23/11 - 21/12)

Con la dolce complicità di Venere, con le spicce indicazioni di Marte, con la vostra intraprendenza energica e ben finalizzata sarete al centro di festeggiamenti molto speciali. Cominciate per tempo a organizzare momenti di incontro e vicinanza, che sono il sale del periodo. Radunate intorno al desco tutti gli elementi del clan domestico: ne sarete incantati.

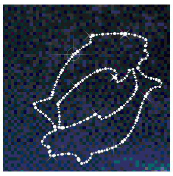


### CAPRICORNO (22/12 - 20/01)

Molto pesa su di voi ma molto saprete delegare, per un clima natalizio che investa ogni settore dell'esistenza comune di tutta la famiglia. Ad ognuno il suo compito quindi, anche se la coordinazione di tutte le energie festaiole non potrà spettare che a voi. In occasione di pranzi e cene saprete incastrare alla perfezione gli stili, con un giusto mix di dolce e salato.

### ACQUARIO (21/01 - 19/02)

Distribuire gioia e occuparvi di ogni problemino fino a risolverlo completamente è fra i compiti per casa che ora vi affidano le amiche stelle. E che risolverete con geniali escamotage e interventi fantasiosi, come vogliono Nettuno e Giove nel segno. Famiglie allargate e gruppi festaioli eterogenei? Con prodotti tipici e ricercati riuscirete a stupire tutti!



### PESCI (20/02 - 20/03)

Sollevati dalla fine di un periodo pesante, resi euforici da Plutone e generosi dalle stelle, vivrete una fase pre-natalizia frenetica, piena di cose da fare e non dimenticare. Il dopo feste sarà una fase di puro e delizioso relax e sollievo: pur sul filo di lana riuscirete a ottemperare a tutti gli impegni. Attenzione alla frutta secca: sommarla ai pranzi luculliani ne annulla le qualità.

# Condé Nast Albereta, miglior luxury hotel & spa

Il Relais & Chateaux L'Albereta della famiglia Moretti ha ricevuto da parte della guida internazionale Condé Nast Johansens il premio "Most excellent luxury spa hotel", quale migliore hotel con spa in tutta l'area dell'Europa e del Mediterraneo. La consegna del riconoscimento è avvenuta a Londra lo scorso 9 novembre, nel corso della cerimonia annuale Condé Nast Johansens award for excellence 2010. *cod 13079*

**GIOVANNI ALFA IN 4 SERATE SICILIANE E INTERNAZIONALI**
Il cuoco Giovanni Alfa della Locanda del Borgo di Rosolini (Sr) cucina in serate gourmet con menu a tema: dai profumi di Sicilia (11 dicembre 2009) allo splendore della cucina francese (16 dicembre 2009). *cod 13113*

**LUSSO POSSIBILE E SPORT INVERNALI AL BIOHOTEL STANGLWIRT** - Per vivere la prima neve il Biohotel Stanglwirt, hotel 5 stelle di Going, nel Tirolo austriaco, propone pacchetti davvero originali e "anti crisi". La particolarità è che riguardano i giorni infrasettimanali evitando i weekend e i periodi di alta stagione. *cod 12774*

**GOURMET FESTIVAL DI ST. MORITZ CUOCHI STELLATI SULLE NEVI**
Il Badrutt's Palace Hotel di St. Moritz organizza anche quest'anno il Gourmet festival. Ospite d'eccezione: il cuoco stellato di origine catalana Santi Santamaria, tra i migliori al mondo. E per il prossimo inverno l'hotel proporrà eventi culinari, dalle prelibatezze al tartufo alla cucina francese. **(M.F.)** *cod 13044*

# Onore al Larius

## Compleanno da festeggiare per 25 anni di buona ristorazione

*di Marinella Argentieri*

Il ristorante Larius ha messo in archivio un quarto di secolo di attività: guidato con passione dalla signora **Wanda Pagani** (*al centro nella foto*) milanese di nascita, ma a pieno titolo lecchese d'adozione, la signora Wanda ha reso il Larius un elegante biglietto da visita dell'ospitalità lariana.

Figlia di Luigi Pagani, cuoco che tra i primi ha ricevuto premi e riconoscimenti in concorsi gastronomici, titolare a Magenta (Mi) della trattoria Brianza, si è trovata per problemi di salute dei genitori, adolescente a dover "mandare avanti" il locale. Il capitolo lecchese della famiglia Pagani si è aperto alla fine degli anni sessanta con una visita a parenti in Valsassina e all'incontro con l'albergo ristorante Cremeno, disponibile a nuova gestione. Agli inizi degli anni ottanta Wanda si trasferisce a Lecco per gestire il Larius con il marito Giuliano, scomparso, aiutata dalle figlie Raffaella e Laura con la collaborazione dell'insostituibile Massimo e di un affiatato staff di sala e di cucina. L'accoglienza è un tratto distintivo del locale; le pietanze sono eccellenti, rese ancora più buone dalla naturale attenzione di Wanda per il cliente.

Nel corso di una serata riservata alla stampa, in occasione dei 25 anni del locale, è stata consegnata dal direttore di "Italia a Tavola" **Alberto Lupini** (*a destra nella foto)* una targa di merito dell'associazione Ristoranti regionali - Cucina Doc, per l'attività svolta da Wanda Pagani a sostegno della gastronomia del territorio: "intesa come espressione di cultura del luogo e componente importante della sua proposta turistica". Ad aprire la cena la "focaccina del Larius" e nel menu sono stati protagonisti il Bitto e i funghi della confinante Valtellina, il pesce di lago e di mare, una faraona disossata e ripiena e un semifreddo ai frutti di bosco. Il tutto "sposato" a pregiati vini di Langa del produttore di nicchia **Valter Bera** (*a sinistra*) di Neviglie, in provincia di Cuneo, che ha guidato la degustazione del suo Barbaresco '06. Il convivio si è concluso con la presentazione del marchio Vanini di Icam e con la degustazione di "Perù" fondente al 70% ed "Ecuador" fondente al 73%. Entrambi abbinati a una goccia di grappa pregiata da far cadere sul cioccolatino. *cod 13120*

# Sorelle Picchi, la gastro-salumeria

Dopo il successo conseguito a New York con la realizzazione della "Salumeria Rosi" (il primo store monomarca oltreoceano della Parmacotto), realizzato il restyling delle "Sorelle Picchi", locale simbolo della gastronomia parmigiana.

Le "Sorelle Picchi", storica trattoria-salumeria nel centro di Parma (strada Farini 27), si presenta oggi completamente rinnovata dopo essere stata acquisita, circa un anno fa, dal Gruppo Parmacotto. L'intento che ha guidato questo progetto consiste nella volontà di preservare i prodotti della tradizione presentandoli al pubblico ai loro massimi livelli. Un'ambientazione rustica da "salumeria di paese" che preserva quella della storica gastronomia seppur connotandola di elementi innovativi. *cod 13150*

# L'estro di Chicco Coria illumina la Bergamasca

**BRUNO FEDERICO,** CHEF E SOMMELIER DE LA CAPRESE DI MOZZO (BG), CI PRESENTA I SUOI COLLEGHI

*di Bruno Federico*

**Chicco Coria** (*nella foto*), chef d'eccellenza senz'altro fra i migliori d'Italia negli ultimi vent'anni, si è messo in luce nel mitico ristorante Abacanto sul lago d'Endine, bello e moderno come la sua cucina che rispettava in pieno lo stile del locale con le sue proposte innovative, accattivanti nell'aspetto, nei profumi e sapori. Cuoco dinamico e sempre pieno di proposte che non passavano inosservate, è subito entrato a far parte della Nazionale cuochi. Ottimo maestro, dalla sua scuola sono usciti giovani cuochi che si sono subito affermati nella ristorazione di livello. Vista la sua competenza e l'attitudine alla comunicazione, gli viene affidata con successo l'organizzazione dei corsi per cuochi professionisti e l'aggiornamento di tanti cuochi non più giovani. Direttore dell'Accademia del Gusto, scuola polivalente nell'ambito della risotazione a 360°, fiore all'occhiello dell'Associazione commercianti di Bergamo.

*foto: Studio Immagini di Francesca Brambilla e Serena Serrani*

Coria si è confrontato anche come titolare con buoni risultati: lo ricordiamo alla "Locanda Sale e Rosmarino" di San Pellegrino (Bg), dove con sapiente arte ed estro riproponeva e rimodernava vecchie ricette brembane. Oggi lo troviamo alla guida dell'Antico Ristorante del Moro a Bergamo, dove con tutta la sua esperienza riesce a mantenere vivo il ricordo piacevole di tradizioni rinnovate che danno ancora grandi emozioni.

Tappa senz'altro obbligata per i cultori della buona tavola e i goderecci. Cantina ricchissima di pregiate bottiglie dell'enologia mondiale servite in un ambiente classico e di alto conforto.

*cod 13123*

**Antico Ristorante del Moro**
viale Papa Giovanni XXIII 12, 24121 Bergamo
Tel 035 2289200
www.chiccocoria.it

AgriGusta

## Fattoria La Sonnina è solo bio

*di Alessandro Maurilli*

**Roncegno (Tn)** - Un equilibrato ecosistema dove le coltivazioni sono ottenute secondo il metodo biologico e l'allevamento è praticato con particolare attenzione per il benessere animale, partendo dalla semplice intuizione che la terra è generosa con chi la ama e la rispetta. È così che amano presentarsi i soci della Fattoria La Sonnina, una cooperativa che sorge alle porte di Roma, fondata sul rispetto della terra che viene coltivata con i principi dell'agricoltura biologica.

**ALESSANDRO MAURILLI,** GIORNALISTA ESPERTO DI ENOGASTRONOMIA, CI GUIDA TRA GLI AGRITURISMI DI QUALITÀ

Un antico casolare rurale, dal quale si gode una meravigliosa vista sulla valle sottostante, sul borgo medievale di Genazzano e sui Monti Prenestini, è stato restaurato e adibito ad agriturismo dotato di 7 camere con bagno interno e di un ampio salone con servizio ristorante. Inutile dirlo, il cibo in gran parte è caratterizzato dai prodotti che derivano dal lavoro dei 26 ettari aziendali, posti negli appezzamenti collinari, i frutteti, gli oliveti, le piccole aree boschive e gli edifici rurali. Partendo dalla semplice intuizione che la terra è generosa con chi la ama e la rispetta: ortaggi, in serra e in pieno campo, seminativi (grano, orzo, mais, foraggi), olivi, viti da vino, allevamento ovino e bovino (quest'ultimo specializzato per la produzione della carne), allevamento di api e di animali "di bassa corte". Il ristorante è aperto a tutti, ma i titolari consigliano di prenotare con anticipo per assicurarsi la freschezza dei prodotti, e soprattutto il posto. Da qualche anno poi la Fattoria ha cominciato il percorso didattico per i più piccoli. La "Fattoria educativa" propone percorsi didattici attraverso i quali si cerca di trasferire i valori che contraddistinguono la vita in una realtà agricola biologica: l'importanza dell'agro-ecosistema, la stagionalità delle produzioni agricole, il riciclo e il riutilizzo dei rifiuti aziendali, l'utilizzo di pratiche a basso impatto ambientale.

*cod 13093*

**Fattoria La Sonnina**
via Colle Mufiano 19,
00030 Genazzano (Rm)
Tel - Fax 06 95570012
lasonnina@virgilio.it

Ti piacciono le notizie sorprendenti?
Perché non ti **abboni?**

**Se sei un operatore professionale**
**Assicurati per un anno la rivista nel tuo locale a soli 15,00 Euro**
*anziché 20,00 Euro*

**Se sei un privato appassionato di enogastronomia**
**Scegli di ricevere per un anno la rivista a casa tua a soli 25,00 Euro**
*anziché 35,00 Euro*

*Se sei insegnante o studente di scuola alberghiera o istituto professionale un anno di rivista a 10,00 euro. Abbonamenti per l'estero a 49,00 euro*

Per sottoscrivere il tuo abbonamento vieni su www.italiaatavola.net e clicca su "abbonamenti"

# La Sicilia nel cuore di Milano

## Spopola l'Antica Focacceria San Francesco un luogo dove il gusto si fonde con l'impegno sociale

*di Mariella Belloni*

A Palermo dal 1834 sinonimo di tradizione gastronomica, divenuta un simbolo di legalità e lotta alla mafia, l'Antica Focacceria San Francesco è approdata a Milano per proporre panelle e crocchè, arancine, sfincioni, e naturalmente, focacce schiette e maritate, cannoli e tutti i tipici piatti della cucina palermitana. La nuova sede in via S. Paolo al numero 15, alle spalle del Duomo, farà da apripista al progetto di espansione all'estero, che prevede l'apertura di filiali in Europa, America del nord e del sud, medio ed estremo Oriente. A tale progetto hanno mostrato interesse due grandi fondi di investimento internazionale che credono nell'idea degli imprenditori siciliani Fabio e Vincenzo Conticello. Un ambizioso progetto che vede il locale milanese un vero e proprio centro di produzione culturale per incontri ed eventi di vario genere: dalla musica alla fotografia, alla poesia. L'architetto Marinella Ferrara ha seguito il progetto di realizzazione di questo ambiente elegante e sobrio, disposto su due piani. Al piano di sotto, una sala da 80 posti per il pranzo self service e una più riservata, la sala Florio, dove si potrà consumare il pranzo e la cena serviti.

Ma è il "Tavolo dell'amicizia" a rappresentare lo spirito del locale: ricavato da un autentico portale in legno massiccio del 1600, ospita fino a 14 coperti. Questo locale ha tutte le carte in regola per diventare un must milanese, una vetrina dell'eccellenza siciliana, che vuole essere "spirit of Sicily", lo shop-in-shop, un corner organizzato per riproporre la gastronomia dello storico locale palermitano, ma vuole anche rappresentare una Sicilia alternativa alla cultura dell'illegalità. Quella che privilegia un'economia sana e che mette in campo i propri talenti nei vari settori, valorizzando le tradizioni senza smettere di aggiornarsi.

Per questo motivo, il punto "Spirit of Sicily" dà visibilità, innanzitutto, ai prodotti Pizzo free, cioè provenienti da aziende che garantiscono di non pagare tangenti, e alla Cooperativa Libera, che produce sui terreni confiscati alla mafia.

*cod 13027*

## Milano eat and drink

### Puro e semplice, anima genuina

*di Cristina Viggè*

foto: Marco Scarpa

Atmosfere burrose e rilassate. Tavoli in legno grezzo, credenze e sedie in ferro battuto. E l'immenso piacere di sentirsi come a casa. O meglio, in una vecchia residenza di campagna. Da **Puro e semplice** (via Felice Casati 7, Milano - Tel 02 89656162) tutto è così, trasparente e sincero, dall'arredo al cibo, dal senso di convivialità alla passione per la tipicità. Uno spazio familiare e amabile, dove assaporare una cucina che privilegia le ricette della tradizione e della comune memoria, rassicuranti e genuine.

CRISTINA VIGGÈ, CRONISTA DEL GUSTO, INDAGA SUI NUOVI TREND DEI LOCALI A MILANO

Piatti che riconciliano col mondo, preparati con ingredienti artigianali, selezionati fra bravi produttori italiani, e non solo. Ecco allora la fragrante mozzarella in carrozza, gli gnocchi di zucca con ricotta affumicata della Carnia, i cappelletti in brodo, i rigatoni al ragù napoletano, la zuppa di fagioli borlotti di Onano (in Alta Tuscia) con tubetti di pasta e l'uovo barzotto con carciofi alla romana. Un posto delizioso, anche per la colazione, la merenda e l'aperitivo.

*cod 13097*

### Guerrini esperienza polisensoriale

Quattro amici hanno deciso di non fermarsi al bar, ma di aprire un ristorante dall'eleganza sobria, dove il degustare si fa polisensoriale. Fra pietanze belle e buone, leggere e delicate, equilibrate nei condimenti e negli accostamenti. Insomma, da **Guerrini** (via Gaetano Previati 21, Milano - Tel 02 43416105 ) ogni elemento sta al posto giusto, concorrendo a creare portate rotonde, avvolgenti e coinvolgenti, capaci tanto di tuffarsi in mare quanto di rimanere con i piedi per terra. Della serie: tris di tartare (di ricciola, spada e tonno) con gambero e scampo crudi; carpaccio di manzo (Blonde d'Aquitaine) servito con gelato al Parmigiano e gocce di Aceto Balsamico di Modena di 25 anni; tagliolini all'uovo con ricci ittici; baccalà alla vicentina su letto di polenta; e tagliata di ricciola in crosta di pistacchi con finocchi cotti. E per dolce? Torta al cioccolato fondente con ghiotto zabaione.

*cod 13098*

foto: Alessandro Romiti

## NUOVE APERTURE E CAMBI GESTIONE

• **Hotel Petronilla apre a Bergamo** un albergo con 12 camere e suite, una diversa dall'altra, ispirato a uno stile moderno e di design, si trova nel cuore della città bassa e garantisce sia per la sua location in un affascinante e antico borgo sia per la sua realizzazione una proposta di alta qualità per il viaggiatore d'esperienza. *cod 12856*

• **Gruppo Qc Terme apre a Monza** il nuovo Termemonza, uno scrigno di benessere accanto al parco di Villa Reale, nel pieno centro della città brianzola.
La nuova spa & benessere offre anche ai cittadini di Monza e Brianza, a due passi da casa, la filosofia propria delle terme romane quali luoghi di benessere, piacere, svago, aggregazione e vita sociale. *cod 13070*

• **Sosuhi apre a Udine**
Apre a Udine un nuovo food point della catena Sosushi. Un nuovo restaurant e take-away della catena in franchising di cucina giapponese, che vanta ben venti punti vendita in Italia. Un concept unico e dinamico, proposte di altissima qualità un cuoco proveniente dalla scuola di Sushi di Tokio. *cod 12840*

# Pré Saint Didier

## Un angolo di paradiso nel cuore della Valle d'Aosta

*di Lucia Siliprandi*

Acque rilassanti e rigeneranti alla Terme di Pré Saint Didier, un angolo di benessere nel cuore della Valle d'Aosta. La struttura, grazie al recupero attento e conservativo dell'architettura originale, mantiene la nobile eleganza ottocentesca dell'edificio termale (inaugurato nel 1838) e dell'Ancien Casinò, oggi collegati da un corridoio cromatico sotterraneo.

Il percorso benessere, che comprende più di quaranta pratiche di alleggerimento fisico e mentale, mescola la saggezza di pratiche antiche con le moderne tecnologie e si snoda tra spazi per l'idromassaggio a densità differenziata, postazioni relax con acqua termale ferma, saune a tema, bagni turchi aromatizzati, vasche con musica subacquea, cascate tonificanti, sale di cromoterapia e una zona dedicata ai fanghi. Dall'acqua all'acqua: un suggestivo passaggio permette di transitare dal corpo centrale ai giardini dove sono state realizzate tre piscine. Qui, in tutta tranquillità, si scivola in un sonno ipnotico. Le saune, ricavate in graziose baite di legno con vetrate panoramiche sul massiccio del Monte Bianco, completano l'area outdoor. Il Maestro di Benessere invita l'ospite ai cerimoniali: tecniche di rilassamento, maschere purificanti, peeling aromatizzati nel bagno a vapore ed esercizi nelle saune. Novità 2010: il rituale di bellezza viso che rigenera la pelle e la rende setosa. Con semplici ingredienti quali lo yogurt, lo zucchero di canna e il miele si prepara un composto levigante e tonificante da applicare sul viso. Poi si massaggia con l'argilla rossa seguendo il rituale dei "sette segreti delle Terme di Pré". I risultati sono immediati: eliminati i segni della fatica compare sul volto una nuova lucentezza. Per brindare al nuovo anno la sensory night, una serata piena di coccole dove si alternano eventi di purificazione, una cena raffinata a buffet e, allo scoccare del mezzanotte, un "tuffo" nelle calde acque delle vasche all'aperto. *cod 13091*

**LUCIA SILIPRANDI,** CI GUIDA NEL MONDO DELL'OSPITALITÀ ALL'INSEGNA DEL BENESSERE

**Terme di Pré-Saint-Didier**
Allée des Thermes, 11010 Pré-Saint-Didier (Aosta) - Tel. 0165 867272
www.termedipre.it

**FAROLDI È GENERAL MANAGER DI HOTEL MILANO SCALA** - Maurizio Faroldi è stato scelto come general manager del nuovo Hotel Milano Scala (quattro stelle super) residenza di charme situato in via dell'Orso, nel cuore di Milano. Piccolo angolo di cultura musicale nel centro artistico della città meneghina, aprirà i suoi battenti nella primavera del 2010. **(M.F.)** *cod 12732*

**RISTORANTE MIRÀ DI MIRABELLO GUSTO E OSPITALITÀ IN MOLISE**
Gli ambienti del ristorante Mirà di Mirabello, a 7 km da Campobasso, sono molto accoglienti ed ogni particolare contribuisce a creare un'atmosfera di ospitalità e relax, rendendolo il locale ideale per trascorrere una serata con gli amici o un grande evento. *cod 12995*

**NEXXT PUB & GRILL DI NAPOLI A 360 GRADI NEL GUSTO** - In nuovo Nexxt di Napoli è ristorante grill & pub all'americana: il posto ideale dall'aperitivo sino al dopocena. Ottima la scelta di drink e birre, piatti e musica. *cod 13060*

# Il Grifoncino apre la nuova stagione

All'interno dell'Hotel Greif, il primo design hotel altoatesino, situato nel cuore della città e affacciato direttamente su piazza Walther, inaugura la stagione invernale uno dei lunge bar più innovativi e contemporanei nel panorama dei locali di tendenza della regione: Il Grifoncino.

Iniziano quindi i numerosi appuntamenti in uno spazio d'eccezione, il cui nome è un omaggio a uno dei punti di riferimento storici cittadini degli anni '70. *cod 12611*

# Pizzoccheri doc da gustare Al Faro di Dalmine

Il ristorante Al Faro di Dalmine, unico in Bergamasca, è stato insignito del titolo di merito e di socio onorario dalla Accademia del pizzocchero di Teglio, sodalizio nato otto anni fa per difendere il piatto tipico valtellinese.

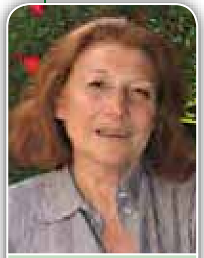
Un premio che Al Faro hanno meritato e gradito, perché da sempre qui si possono gustare degli ottimi pizzoccheri alla valtellinese preparati con la ricetta doc. Merito di Caterina Moraschinelli, originaria dell'Aprica e moglie del titolare Celeste Passera. Questi gli ingredienti e le dosi per 4 persone per preparare i pizzoccheri valtellinesi seconda la tradizione di Teglio (So): 400 grammi di farina di grano saraceno, 100 grammi di farina bianca, 200 grammi di burro, 250 grammi di formaggio Valtellina Casera Dop, 150 grammi di formaggio grana da grattugia, 200 grammi di verze, 250 grammi di patate, uno spicchio di aglio, pepe. *cod 13051*

*Roma eat and drink*

## Brunch a La Piazzetta romana

*di Mariella Morosi*

Un ricco buffet internazionale e qualche concessione alle più robuste tradizioni gastronomiche della Città Eterna: lo propone, per un brunch domenicale, **La Piazzetta** (via Sistina 67 - Tel 06 67339733 / 06 67339774) ristorante-giardino d'inverno dell'hotel di charme Intercontinental De La Ville, edificio del XVI secolo in cima alla scalinata di Trinità dei Monti. La cucina, vivace, creativa e intuitiva, è di **Umberto Vezzoli** (*nella foto*), cuoco di razza e giramondo, grande conoscitore delle materie prime. L'offerta è vasta e di qualità, a cominciare dai pani fatti in casa.
Si va dai piatti freddi come galantine, antipasti di mare, insalate e torte rustiche fino a quelli caldi di carne e di pesce. Tre primi, paste o risotti, non mancano mai. Il prezzo è fisso: 45 euro comprese le bevande. Una buona bottiglia di vino e una d'acqua sono sempre a disposizione su ogni tavolo. *cod 13081*



MARIELLA MOROSI, CI GUIDA SU NOVITÀ E MODE DELLA RISTORAZIONE DELLA CAPITALE

## Open, casa della birra artigianale

Aperto recentemente in una stradina della vecchia Roma, dietro Campo de' Fiori, **Open** (via degli Specchi 6 - Tel 06 6838989) è già divenuto luogo di culto dei birrofili della capitale. Il lungo bancone ha ben 40 spillatori e la carta offre 100 etichette, tra italiane e straniere. È il regno della birra artigianale, voluto da appassionati come Teo Musso, anima del piemontese Le Baladin, e come Leonardo Di Vincenzo, mastro birraio e proprietario del microbirrificio laziale Birra del Borgo.
Li affianca Nicola Farinetti, da anni responsabile del settore birra di Eataly. Nella grande cucina a vista regna Gabriele Bonci, indiscusso guru delle paste lievitate. I dolci sono di Andrea De Bellis. Le birre sono servite in bicchieri da degustazione (teku) o in pinta romana da 0,33 lt e costano 4 euro, ma per quelle speciali ce ne vogliono 5. Interessante e conveniente anche l'opzione take away. *cod 13082*

# Poker, ricette tradizionali con 50 anni di esperienza

«Produciamo come vorremmo acquistare da consumatori»: questa è la prima precisazione dei **coniugi Brignoli** quando si chiede loro di parlare del pastificio che gestiscono da oltre 25 anni. Dal 1983, per la precisione, quando lo rilevarono da alcuni lontani parenti. Il raviolificio esisteva già da un altro quarto di secolo e seppure sia cambiata la proprietà, quella cultura, quell'arte e quell'amore per la pasta che oggi caratterizza il pastificio Poker si sono tramandati fedelmente. E si è trasmessa con successo, visto il riscontro nei mercati.

Nei 25 anni in cui Giuliano Brignoli si è occupato della produzione e Rosa Carissimi, sua moglie, del commerciale, l'attività ha fatto passi da gigante: il raddoppio della superficie destinata alla lavorazione e alla vendita, passata dai 700 mq di un tempo agli attuali 2.100; l'apertura di un secondo laboratorio e soprattutto l'acquisizione di una fascia di mercato sempre più ampia, che va dai ristoranti fino a grossisti, catering, gastronomie e negozi specializzati. Questo il principale target. Ma c'è anche la Grande distribuzione organizzata (Gdo). Oggi i prodotti Poker arrivano in ogni angolo della Lombardia e l'azienda ha importanti progetti di espansione. Non a caso ha partecipato già a diverse edizioni dell'Anuga, prestigiosissima fiera internazionale che si tiene ogni 2 anni a Colonia, in Germania. A questo si aggiunge un progetto di espansione verso altri mercati classici come Spagna e Francia.

L'azienda è divisa in due strutture, una ad Albano Sant'Alessandro e l'altra a Pedrengo, entrambe a due passi da Bergamo. Nella prima si produce esclusivamente pasta ripiena confezionata, mentre l'altra è dedicata a quella liscia e agli gnocchi. La produzione è tutta storia e tradizione ma con una certa attenzione all'innovazione del prodotto. Le specialità tipiche aziendali sono infatti i Casonsèi de la Bergamasca, gli Scarpinòcc de Par (due paste ripiene che vantano anche il marchio "Bergamo Città dei Mille... sapori" della Camera di commercio), i Tortelli alla formaggella di monte o alla Rosa Camuna, le Foiade di mais o i Lunici con formaggio di capra, piuttosto che i Saccottini alle noci e zola o con il radicchio rosso. Ma ci sono anche proposte completamente nuove che incontrano perfettamente i gusti del mercato, anche di quello locale. Tra queste le Caramelle di speck e radicchio trevigiano o i Maisini, piccoli fagottini di polenta e formaggio. E a dispetto dalla lontananza dal mare si propongono Ravioli bicolore ripieni di scampi e vongole. Ma le delizie non finiscono qua. Il pastificio Poker propone almeno altri 30 formati, paste note in tutta Italia, espressione della tradizione culinaria nazionale.

Tra i progetti a breve termine anche un impianto fotovoltaico sul tetto dello stabilimento di Albano Sant'Alessandro. «Si tratta - sottolinea **Rosa Carissimi** - di un investimento importante che non vuole essere solo un'operazione economica. Al contrario: vogliamo dare un segnale importante ai nostri tre figli sul rispetto dell'ambiente e della natura».

Ma non è tutto: a un sistema di rintracciabilità che consente di monitorare perfettamente l'ingresso delle materie prime e la destinazione del prodotto, si affianca un ottimo piano Haccp che a breve sarà applicato assieme ad altre norme di certificazione volontaria come Ifs e Brc. L'azienda si prepara anche in questo modo ad affrontare i mercati anglosassoni, introducendo sistemi di certificazione che rappresentano un ottimo biglietto da visita anche qui in Italia. Del resto l'approssimazione non è certo una caratteristica di quest'impresa. Semplici sì, impreparati per niente. *cod 12873*

**Pastificio - Raviolificio Poker**
via Spallanzani 28, 24061 Albano S. Alessandro (Bg) - Tel 035 581454 - Fax 035 4521327
www.raviolificiopoker.it

# La cottura Royale

## Teglie gastronorm in porcellana per i piani a induzione

Nel momento in cui è in corso una svolta epocale nel concetto di cottura, con il passaggio dal gas e dalla fiamma libera ai piani di cottura ad induzione, Royale propone ai professionisti del settore le teglie gastronorm in porcellana con sistema induzione adatte per l'utilizzo su ogni generatore, per il mantenimento del caldo.

Ogni piastra a induzione contiene una bobina induttrice, attraverso la quale scorre una corrente alternata a media frequenza. Questa corrente genera un campo magnetico della medesima frequenza. Quando si appoggia la teglia gastronorm sulla piastra, il suo fondo viene compreso nel campo magnetico e nella corrente elettrica creata dalla bobina producendo una notevole quantità di calore. L'induzione offre un preciso controllo della temperatura con minori consumi energetici e tempi di esercizio. Il piano cottura a induzione funziona con la corrente elettrica: una bobina genera un campo magnetico, che a sua volta mette in movimento le molecole di metallo della pentola. L'energia prodotta viene trasmessa ai tegami e cuoce - letteralmente - i cibi. Servono però quelli adatti con fondo in ferro o acciaio. Dimenticate, quindi, le vecchie stoviglie di rame o alluminio, pentole di vetro o di ceramica.

I consumi dei piani cottura a induzione sono ridotti: quasi la totalità della potenza assorbita viene trasmessa alla pentola. Dal punto di vista dell'efficienza energetica, dunque, i piani cottura a induzione sono migliori rispetto a quelli tradizionali.

Non è solo questione di sicurezza elettrica. Oltre al rispetto degli standard di affidabilità dal punto di vista elettrico, i piani cottura a induzione sono sicuri anche in alcune situazioni piuttosto comuni in cucina. Chi per esempio non si è mai dimenticato sul fornello il pentolino con il latte? La maggior parte dei piani si spegne automaticamente nel momento in cui il liquido arriva al piano cottura. Potrebbe capitare di mettere sul fornello un pentolino vuoto oppure una pentola sbagliata. Che cosa succede? Assolutamente nulla: la pentola non si scalda. E se leviamo all'improvviso la padella dal fuoco? Il piano di cottura smette di produrre calore. *cod 13103*

# Churchill Profile

## La linea di piatti leggeri e resistenti per un servizio impeccabile

*di Sergio Pezzotta*

Nel campo della ristorazione tutti sanno quanto sia importante servire le pietanze su piatti pratici e funzionali, oltre che esteticamente gradevoli. "Profile" è una linea di articoli affusolati disegnati specificamente per migliorare il servizio catering e fa parte della gamma Churchill super vitrified. Il nuovo profilo interno, valorizzato da un sottile bordo arrotondato, è il vero protagonista e garantisce una migliore presentazione dei cibi. Fino al 20% più leggeri, questa linea innovativa offre vantaggi funzionali a chi fornisce catering, perché non ci sono compromessi rispetto alle prestazioni. Profile ha gli stessi livelli di forza e durata dell'intera gamma Churchill super vitrified.

SERGIO PEZZOTTA, A.D. ROS SPA, PRESENTA LE NUOVE TENDENZE NELLA GESTIONE DEI LOCALI

La linea Profile è una soluzione maneggevole che permette una gestione del servizio a tavola molto più facile, grazie al ridotto spessore e alla leggerezza. I profili, sottili e raffinati, riducono enormemente il peso degli articoli, rendendoli più facili da maneggiare e da immagazzinare. Ogni pezzo è protetto da un ecoglaze (ecosmalto) dalle alte prestazioni che fa abbassare le temperature di cottura per ridurre i consumi energetici. L'ecoglaze aumenta le prestazioni del prodotto, prolungandone la vita, migliorandone la resistenza alle macchie e ai graffi metallici. L'eccellente stabilità previene gli shock termici e le incrinature. La base completamente smaltata previene inoltre i danni da impilamento.

I prodotti della linea Profile sono testati esternamente dalla Ceram research, che ne verifica la sicurezza di utilizzo sia nel microonde che nel freezer. Possono inoltre sopportare il lavaggio in lavastoviglie con i potenti detergenti industriali e resistono fino a 5.000 cicli di lavaggio. La qualità della gamma Churchill super vitrified è assicurata al 100% e tutti i prodotti godono di garanzia contro le sbeccature. *cod 12982*

# La sfida più dolce

## Torna il Grande concorso Icam per i professionisti del cioccolato

Tutto è pronto per la 5ª edizione del "Grande concorso Linea Professionale", un traguardo importante a cui Icam ha dedicato un'attenzione particolare per garantirne l'alto livello di qualità e innovazione. Le nuove tendenze nella lavorazione del cioccolato troveranno ampio spazio nella kermesse che si focalizzerà sulla preparazione di "Monoporzioni al cioccolato", un tema particolarmente in linea con le più attuali richieste del mondo della pasticceria come della ristorazione.

Nato nel 2004 con l'intento di stimolare la creatività dei pasticceri e degli chef di cucina ed avvicinarli all'ampia gamma di semilavorati messi a punto per loro dall'azienda, il Grande concorso Icam resta fedele alla sua *mission* e offre ai partecipanti l'opportunità di ottenere una visibilità internazionale e di incontrare grandi nomi della pasticceria che compongono la giuria.

I 12 finalisti, selezionati da un'apposita commissione esaminatrice, si contenderanno il titolo i prossimi 24 e 25 gennaio 2010 nell'ambito del Sigep, il Salone internazionale gelateria, pasticceria e panificazione artigianali. Location d'eccezione, che non mancherà di catalizzare l'attenzione di pubblico e stampa specializzata, sarà il laboratorio professionale allestito da Icam dove i partecipanti potranno esibire la propria professionalità realizzando dal vivo le inedite creazioni messe a punto in esclusiva per il concorso.

Dopo un'attenta valutazione degli aspetti estetici e degustativi, la giuria proclamerà i vincitori, per i quali Icam ha selezionato uno straordinario tris di premi:

1° - Fiat 500 1.200 Benzina 69 CV Pop
2° - Piaggio Vespa LX FL 125 IE
3° - Piaggio Typhoon 50.

Mentre fervono i preparativi per le fasi finali del concorso, Icam Linea Professionale rinnova l'invito a Sigep 2010 (padiglione B3, stand 021), per scoprire insieme i volti e le emozioni dei vincitori e confrontarsi sulle nuove frontiere della lavorazione del cioccolato, grazie all'esperta guida e ai preziosi suggerimenti dei nomi più illustri del settore. *cod 11874*

**Icam Spa**
via Pescatori 53, 23900 Lecco
Tel 0341 2901 - Fax 0341 360176
www.icamprofessionale.it

## "Le case del sole" di Norda a favore del Mozambico

Il sostegno di Norda al progetto Terre des hommes Italia onlus è presente anche sulle bottiglie d'acqua, direttamente sul prodotto e facilmente individuabili dal pubblico: sui fardelli di acqua naturale da 1,5 e 2 litri e su un'etichetta appositamente dedicata. Il progetto "Le case del sole" in Mozambico si concretizza in strutture che offrono ai bambini protezione, educazione, cibo, cure mediche e sostegno psicologico. *cod 12972*

**CERAMICHE ITALIA E GIARETTI INSIEME PER LO STILE IN CUCINA**
Nasce dalla continua evoluzione di Ceramiche Italia la collaborazione con Giaretti, produttore di strumenti di cottura professionale: gli esclusivi decori saranno disponibili sulle linee Tribal, Lines e Brush. Creatività e design per attrezzature che sono elementi di arredo. *cod 12831*

**BROGGI LANCIA GAIA, L'ABITO LUNGO DELLA POSATA** - Oggi l'arredo tavola sta assumendo nuove caratteristiche lontane dai tradizionali canoni e così la posata classica lascia spazio alla generazione di tendenza. Broggi, sempre attenta ai cambiamenti, propone la nuova linea Gaia, maneggevole e pratica, sinuosa ed elegante. *cod 12745*

**MOLLE PIAZZA DI ULTIMA GENERAZIONE** - Le molle universali Piazza sono flessibili, resistenti e senza fastidiosi piegamenti in punta. Il design è gradevole. Hanno sei bottoni colorati da applicare per agevolare l'uso in diversi impieghi senza commistioni sugli alimenti e massima igienicità. *cod 12987*

# Forni Ceky al top di gamma

## Innovazione e creatività nel rispetto della tradizione La mossa vincente delle sue linee professionali

Gli anni di attività di Forni Ceky nella realizzazione dei forni artigianali la rendono una realtà consolidata nel panorama italiano e internazionale (l'anno prossimo l'azienda compirà il suo 75° anno di vita). Esperienza e tradizione sono il motore di un'impresa che, conscia dei benefici garantiti da un nome ormai ben noto nel panorama della ristorazione, non si dimentica mai di guardare avanti, al futuro.

È proprio sulla scia di questa filosofia che prodotti nuovi, design di ultima generazione e soluzioni sempre più innovative vengono realizzate per avvicinarsi ai gusti mutevoli di un mercato in costante evoluzione. La nascita, nell'arco di soli due anni, delle nuove linee Gioiello, Design e della più recente Art, studiata in collaborazione con l'artista Luca Dall'Olio, sono la chiara espressione di questa linea strategica. Un'ispirazione, per definirla meglio, che non si cura di crisi o eventi contingenti, ma che anima lo spirito di coloro i quali vedono la realizzazione di un progetto come il raggiungimento di un traguardo personale.

La strada percorsa da chi decide di innovare è disseminata di incertezze e insicurezze, elementi che rischiano di scoraggiare iniziative ambiziose e, a volte, visionarie.

Il notevole successo di pubblico raggiunto nell'ultima edizione dell'evento fieristico "Host" dà ragione alla Forni Ceky, premiando per l'ennesima volta il coraggio di un'impresa che si mette costantemente in discussione e porta avanti con dedizione un progetto ben chiaro: innovazione nel rispetto della tradizione. Un progetto a lungo termine che l'azienda cerca di realizzare giorno per giorno.

*cod 13033*

**Forni Ceky**
via Industriale 21/23, 25030 Lograto (Bs)
Tel 030 9972249 - Fax 030 9972818
www.ceky.it

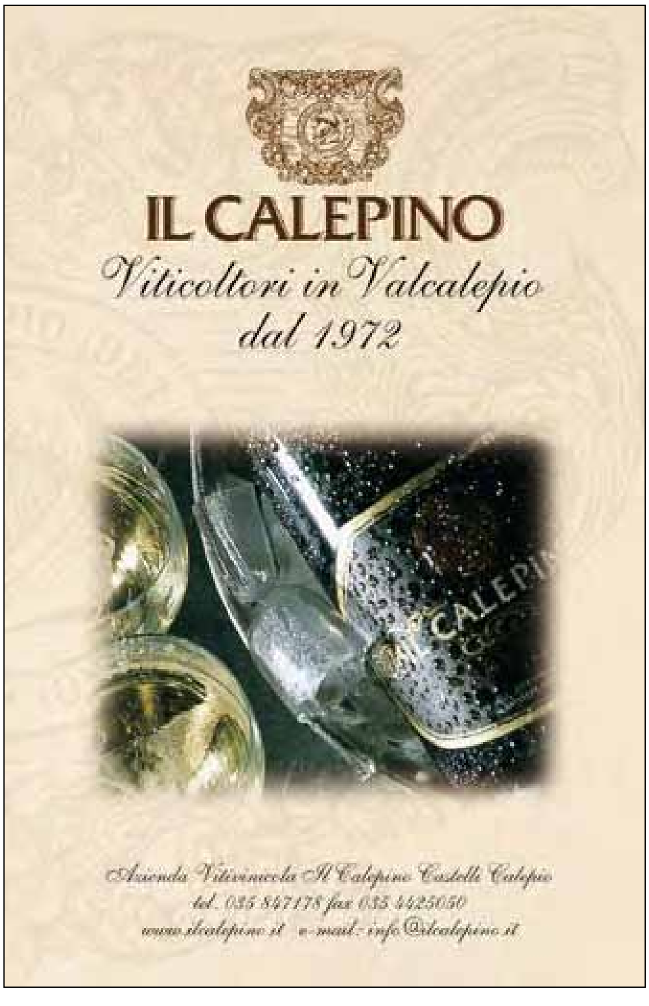
## Novità in Italia I locali amici dei bambini regalano la Child box

È una tradizione tutta anglosassone quella che alberghi e ristoranti ma anche aziende e privati hanno introdotto nella loro filosofia di lavoro. Obiettivo: disporre di un nuovo prodotto personalizzato e promozionale nei confronti della famiglia cliente, che cerca di soddisfare le richieste dei propri bambini.

Si chiama Child box ed è una novità per l'Italia. E ora è nato un nuovissimo logo dei locali amici dei bambini: hotel, ristoranti, luoghi di eventi e cerimonie che adottano Child box per intrattenere i giovanissimi. Si tratta di una scatola di cartone colorato che viene personalizzata con il logo del ristorante o del cliente: contiene un gioco per bambini da 2 a 12 anni, ideale passatempo per trascorrere meglio l'attesa. I giocattoli sono originali e non si trovano facilmente in commercio.

La scatola di giochi ha un effetto sorpresa sul cliente. Oltre a creare nel locale un clima disteso, ha come obiettivo quello di fidelizzare la clientela. È anche un elemento di distinzione in più che si aggiunge alla tipicità del ristorante. Child box può essere anche personalizzata per le feste. Non solo area business, quindi, ma anche privati possono organizzare feste ed eventi a tema con la Child box. Il prodotto è un'idea de L'Albero di Antonia coop.

*cod 6799*

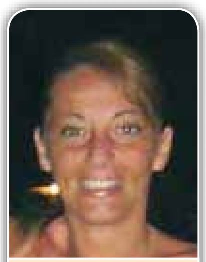


# Forno Combistar FX

## Protagonista assoluto nella ristorazione professionale Sempre più innovativo grazie alla multifunzionalità

*di Simona Caccia*
*simonacaccia@orobianet.it*

Fra le varie innovazioni tecnologiche presentate lo scorso mese all'Host di Milano, protagonisti indiscussi nel settore della ristorazione professionale sono stati sicuramente i forni combinati, che continuano a stupire grazie alle migliorie sempre più performanti che la tecnologia è in grado di proporre.



SIMONA CACCIA, RESPONSABILE P.R. DELLA F.LLI CACCIA ILLUSTRA LE NOVITÀ DELLE ATTREZZATURE

Protagonista di questa manifestazione internazionale è stato sicuramente Combistar FX, il nuovo forno combinato che si pone ai vertici dell'offerta mondiale grazie a una tecnologia in grado di risolvere le variegate esigenze in campo di ristorazione professionale: resa gastronomica, risparmio energetico, igienicità e pulizia all'ennesima potenza.

Multifunzionale, elegante e prestante, Combistar FX è ideale per ogni moderna ristorazione: take-away, ristoranti, catering & banqueting e infine i centri di cottura pasti. Combistar FX permette infatti di raggiungere massimi livelli qualitativi, offre soluzioni economiche ed ecologiche, facilità nell'uso, affidabilità e, collegato all'ampia offerta Angelo Po, una serie di servizi a 360 gradi che lo pongono al centro di un "sistema cucina" eccellente sotto ogni punto di vista. *cod 13137*

# Betti di Bergamo spiega come bere

Hanno detto no alla demonizzazione delle bevande alcoliche e vogliono dare battaglia per incrementare la prevenzione tra i giovani consumatori con una campagna a favore dell'alcol test. Produttori di vino e birra, distributori di bevande, ristoratori, gestori di pub e discoteche e rappresentanti dell'Ascom di Bergamo si sono incontrati nel palazzo Colleoni di Cortenuova (Bg) per il convegno "Soffia per la vita" organizzato da Betti, marchio noto nella distribuzione di vini, spumanti, birre e distillati nelle province di Bergamo e Brescia.

L'obiettivo è promuovere e diffondere la "cultura del bere responsabile". Una risposta concreta all'incremento del fenomeno come la guida in stato d'ebbrezza attraverso un modello intuitivo che permetta al consumatore di esercitare autonomamente un autocontrollo del consumo, mantenere il monitoraggio dell'assunzione di alcol in relazione alle norme, di provvedere subito al test e decidere su base razionale quale soluzione attuare. Due i concetti chiave: la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti e la necessità di adottare comportamenti responsabili nel consumo con particolare riferimento al tema alcol-giovani-sicurezza stradale.

«Il nostro obiettivo non è contrastare la politica punitiva del codice stradale verso chi beve - ha chiarito **Stefano Betti**. Vogliamo però ribaltare il concetto che associa il bere alla morte: il bere bene, in modo consapevole e attento, non va criminalizzato». «Stiamo pensando a un modo semplice per diffondere l'uso dell'alcol test fra i ragazzi, da sperimentare nei locali e nelle scuole. Un prototipo di "coupon" - da distribuire nei locali - con semaforo verde, giallo o rosso, a seconda della quantità di consumazioni della serata. - spiega Betti. È importante che sia proprio la nostra filiera a essere promotrice della cultura del bere responsabile».

«Solo l'1,5% degli incidenti stradali è imputabile all'alcol - ha affermato **Giuseppe Soini**, direttore commerciale di un'azienda produttrice di vino - ma fanno più notizia di quel 98% di incidenti provocati da chi non rispetta i limiti di velocità o assume droghe in nome della cultura della trasgressione».

«Siamo aziende, ma il nostro profitto di lungo periodo non sta certo nel far ubriacare il cliente - ha sottolineato **Cesare Bellussi**, produttore di birra - come già succede all'estero occorre attivarsi e trasmettere una comunicazione positiva sul bere».

E ha fatto notare **Emanuele Bellebono**, ristoratore: «Oggi chi non beve non è più sbeffeggiato, anzi spesso è ringraziato perché porta gli altri a casa senza rischi».

*cod 13105*

## Cordoglio in redazione

Tutta la redazione di "Italia a Tavola network" partecipa al lutto del nostro editorialista Roberto Vitali per la scomparsa della carissima mamma **Italia Nisoli** vedova Vitali, spentasi all'età di 93 anni dopo breve malattia.

## La Fipe boccia il Gratta&vinci dallo scontrino

La Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) ha accolto con favore le dichiarazioni con cui il sottosegretario Giorgetti ha bocciato l'idea di un gratta e vinci legato agli scontrini fiscali. «Prendiamo atto con soddisfazione delle dichiarazioni del sottosegretario all'Economia, Alberto Giorgetti, secondo il quale l'introduzione in Finanziaria dello scontrino gratta&vinci non è in agenda». È quanto afferma il direttore generale di Fipe-Confcommercio imprese per l'Italia, **Edi Sommariva**.

«Come ha ricordato il sottosegretario - sottolinea Sommariva, intervenuto sull'argomento anche al programma televisivo Cominciamo bene su RaiTre - esiste già un progetto simile legato sempre all'emissione dello scontrino fiscale che potrebbe essere avviato immediatamente.

Si chiama "Il resto in gioco" e consiste nella possibilità di destinare il resto del pagamento di un acquisto in un'estrazione istantanea. Per questa iniziativa è già prevista una norma di legge completa di tutti i necessari adempimenti regolamentari e autorizzativi. Manca solo il bando di gara che l'Aams (i Monopoli di Stato) inspiegabilmente non ha ancora emanato.

Sarebbe il caso di rendere concreta questa idea, piuttosto che lanciare fantasiose e funambolesche trovate di difficile e complicata realizzazione. Oltretutto non va dimenticato che una parte di tali entrate è destinata alla ricostruzione dell'Abruzzo». *cod 12992*

# Aliment&Attrezzature

## Un 2010 d'eccellenza per l'Horeca

Una rassegna che si rivolge ai professionisti del settore Horeca, capace di catalizzare le migliori energie del territorio. Questo, in sintesi, il nuovo profilo della 23ª edizione di Aliment&Attrezzature, la rassegna del settore alimentare, delle attrezzature professionali per la ristorazione, dell'hospitality e dei servizi alberghieri, in programma dal 28 febbraio al 3 marzo 2010 e proposta per la prima volta con l'organizzazione diretta del Centro Fiera del Garda di Montichiari (Bs).

«Aliment&Attrezzature 2010 si propone come rassegna d'eccellenza per il settore Horeca», spiega **Ezio Zorzi**, direttore del Centro Fiera di Montichiari. «La fiera sarà il punto d'incontro per gli operatori del settore alimentare, attivi nel settore commercio, distribuzione e somministrazione, e dell'intero comparto delle attrezzature per la ristorazione, dei servizi e delle forniture per alberghi».

La manifestazione valorizza il territorio e la cultura enogastronomica della Provincia di Brescia, con un programma articolato di eventi e iniziative che hanno come filo conduttore la riscoperta delle tradizioni e il sostegno alle produzioni d'eccellenza. Da non perdere eventi di alto livello come il "Gran trofeo d'oro della Ristorazione italiana", concorso promosso dalla Provincia di Brescia e dalla Camera di commercio di Brescia e riservato alle scuole alberghiere europee. Un appuntamento di rilevanza internazionale, che coinvolge gli chef più blasonati e richiama le firme più importanti del giornalismo di settore. Come da tradizione, inoltre, l'assessorato all'Agricoltura, agriturismo e alimentazione della Provincia di Brescia proporrà "Brescia officina del gusto", la cornice ideale per presentare percorsi enogastronomici, degustazioni per specialisti e laboratori di cucina per operatori, oltre a un ampio programma di convegni e seminari che avranno come filo conduttore la sicurezza alimentare e l'Expo 2015.

All'interno della fiera, inoltre, si riconferma "Commercial market expo", il salone dei veicoli e delle attrezzature per il commercio ambulante, la più importante fiera a livello nazionale dedicata al settore. «Commercial market expo 2010 proporrà tutte le principali novità del comparto», spiega **Gabriele Ponti** di Edizioni Manuel, ideatore della rassegna. «Offriremo una panoramica completa e articolata, a dimostrazione del grande rilievo e della vitalità del settore legato al commercio ambulante. La nostra manifestazione è una vetrina di livello nazionale, un punto di riferimento per i professionisti che operano sul campo con passione e competenza».

Anche per l'edizione 2010 di Aliment è confermato l'appuntamento con la tappa bresciana del Campionato italiano baristi e caffetterie, il concorso organizzato da Trismoka e basato sulle regole internazionali del World barista championship. I migliori baristi bresciani si sfideranno per l'accesso alle finali nazionali, preparando espressi, cappuccini e cocktail analcolici a base di caffè. Un'occasione di formazione e accrescimento professionale, un vero e proprio master per barman, che diventa per tutti un momento di educazione all'insegna del caffè di qualità.

L'appuntamento si preannuncia ricco di contenuti e all'insegna della specializzazione.

*cod 983*

# Cucina d'autore a Milano

## È finito il tempo della magnificenza gastronomica Identità Golose tenta la nuova strada della "sobrietà"

Da domenica 31 gennaio a martedì 2 febbraio 2010, 6° appuntamento con "Identità golose", congresso di cucina e pasticceria d'autore, organizzato al Milano Convention Centre in via Gattamelata 5. Filo conduttore dell'edizione 2010 sarà il "Lusso della Semplicità". La nuova frontiera della magnificenza gastronomica - secondo Paolo Marchi - non va più intesa come un susseguirsi di piatti e di situazioni legate a ingredienti e accessori costosi, caviale e aragosta, foie gras e tartufo, posate dorate e obbligo di cravatta. Il nuovo lusso è figlio di due fenomeni: una sempre più marcata attenzione alla qualità della vita in ogni suo aspetto e un più diffuso spirito di sobrietà che ci fa pensare che non è più corretto e opportuno mangiare certi prodotti "fuori luogo" e "fuori stagione", insomma decisamente out.

Concetti importanti su cui vale la pena di riflettere anche perché di ristoranti dove si propongono caviale o aragosta come simboli di lusso ce ne sono davvero ben pochi.

IDENTITÀ GOLOSE

Questi alimenti non corrispondono fra l'altro al concetto del lusso a tavola degli ultimi anni proposti dai "nuovi" cuochi rilanciati con forza anche da Identità Golose. In molti dei ristoranti ritenuti "in" dal pensiero forte che piace ad esempio alla Sanpellegrino, il lusso è l'acqua con la stella rossa o l'uso espasperato di alginati... e il costo finale non è inferiore a quello di chi mangia tartufi o caviale. Per parlare di lusso a tavola, ci si consenta, forse varrebbe la pena di non fare accenno agli ingredienti, ma solo al costo di un menu.

Ma torniamo al congresso milanese, che accenderà i riflettori su realtà che tendono al primordiale, ovvero storie e materie prime che, per incarnare il nuovo lusso, non basta siano originali o di qualità eccelsa, ma devono essere anche rispettose della morale, dell'etica salutistica e ambientale. Obiettivi che ancora una volta sembrano voler tracciare delle tendenze o delle mode senza però entrare nel merito vero di cosa sia davvero utile alla salute o all'ambiente.
*cod 13161*

www.buonalombardia.it

Prodotti tipici Educazione alimentare
Ricette lombarde Itinerari e Agriturismo

LOMBARDIA. COSTRUIAMOLA INSIEME.

RegioneLombardia
Agricoltura

## Saloni francesi si incontrano Da Milano a Parigi

"Dal campo alla tavola" è stato il tema dell'incontro, all'hotel Le Meridien Gallia di Milano, del Comitato regionale per lo sviluppo di Parigi Ile-de-France e l'ufficio di rappresentanza di Promosalons. Sono state otto le fiere leader presenti a Milano che apriranno i battenti nel quartiere espositivo di Parigi nord Villepinte: Europain & Intersuc (6-10 marzo 2010), 47° Sia, (27 febbraio-7 marzo 2010), Sial e Ipa (17-21 ottobre 2010), Embalage (22-25 novembre 2010). **(M.F.)** *cod 12733*

**ARIA DI NATALE A TRENTO E ROVERETO, TUTTO PRONTO PER I TRADIZIONALI MERCATINI**
In tutta la provincia di Trento, così come in tutte le altre località che danno vita a queste iniziative, le suggestive "casette" offrono una vasta scelta di prodotti tipici, artigianato locale, giocattoli, decorazioni. Da quest'anno Trento e Rovereto si uniscono in un ideale abbraccio per celebrare la festa della natività. *cod 12693*

**A SAINT RHÉMY EN BOSSES "IL RE È CRUDO!"** - Dal 27 al 29 dicembre 2009 e dal 3 al 5 gennaio 2010 a Saint Rhémy en Bosses (Ao) si svolge "Il re è crudo!", una degustazione guidata organizzata dal Comitato per la promozione e la valorizzazione del prosciutto crudo Vallée d'Aoste Jambon de Bosses, tesa a far conoscere questo pregiato e ricercato salume. "Il re è crudo!" è un appuntamento da suggerire a chi vuole coniugare il piacere di assaporare una specialità quasi introvabile (3mila cosce prodotte in un anno) lontano dalla frenesia e dal caos delle grandi città. *cod 12795*

# Il Bontà chiude

## La qualità è l'arma migliore per il successo dei prodotti italiani

La quattro giorni di full immersion nelle eccellenze agroalimentari italiane che si è conclusa a CremonaFiere con Il BonTà ha dato un risultato certo: la qualità è l'arma migliore dei produttori nazionali per risollevare le sorti del settore in un momento economico difficile come quello che stiamo attraversando.

Una qualità che è apprezzata indistintamente da buongustai e operatori professionali della ristorazione e della distribuzione; per questo Il BonTà si è rivelato una vera e propria miniera d'oro per chi è alla ricerca di produzioni d'eccellenza, si parli di vini, salumi, formaggi o dolci, per esempio. «Il BonTà è nato sei anni fa come strumento di lavoro al servizio della ristorazione e della distribuzione - ha dichiarato **Antonio Piva**, presidente di CremonaFiere - perché sono proprio queste figure che devono farsi interpreti delle produzioni enogastronomiche nei confronti del consumatore. In questo senso Il BonTà ha una duplice funzione: da una parte è uno strumento commerciale altamente qualificato, mentre dall'altro rappresenta un importante strumento culturale per la valorizzazione del nostro prodotto tipico». Questa doppia valenza si è concretizzata in quattro giorni fittissimi di scambi commerciali e di eventi mirati alla diffusione di una più profonda conoscenza dei prodotti.

Basti pensare all'ormai tradizionale appuntamento con il Cheese of the year, campionato mondiale dei formaggi; al concorso Pizza Che BonTà, che ha visto partecipare una selezione di 150 pizzaioli; alla semifinale del Campionato italiano baristi caffetteria; al prestigioso Premio Cremùna d'oor per le paste ripiene da forno; alla presentazione del ricercatissimo volume edito da CremonaFiere sulle Ricette scacciacrisi; alle 10 ore al giorno di degustazioni guidate.

«Il BonTà si è dimostrato anche quest'anno uno dei più importanti punti di riferimento fieristici a livello nazionale per l'agroalimentare italiano - ha concluso Piva. I dati di affluenza (42.172 i visitatori) confermano che la qualità, su cui Il BonTà ha puntato tutto facendo una rigida selezione degli espositori, è il principale punto di forza del settore». *cod 12947*

## Torna ad Aosta la Fiera di Sant'Orso

Da oltre mille anni nelle strade di Aosta il 30 e 31 gennaio (nel 2010 coincideranno con sabato e domenica) si ripete un evento che mette in luce i "fiori" del lavoro artigianale valdostano: la Fiera di Sant'Orso, una delle più famose e antiche fiere di prodotti tradizionali di tutto l'arco alpino. È anche il momento in cui si manifestano le caratteristiche peculiari dell'identità della popolazione locale: non si tratta semplicemente di un mercato o di manifestazione commerciale, bensì soprattutto della celebrazione di un'appartenenza storico-culturale ben definita.

Una vera e propria festa popolare che trova il momento clou nella "Veillà", la veglia, nella notte fra il 30 e 31 gennaio, con le vie illuminate e piene di gente fino all'alba. *cod 13101*

# Ospitalità e ristorazione a Expo Riva Hotel

Riva del Garda (Tn) si prepara a ospitare la 34ª fiera Expo Riva Hotel, uno dei più significativi momenti di incontro fra domanda e offerta dell'industria dell'accoglienza, dal 31 gennaio al 3 febbraio 2010. La fiera organizzata da Riva del Garda Fierecongressi Spa, patrocinata da Federalberghi e Federturismo Confindustria, si rivolge a tutto il comparto dell'Horeca, dall'hotellerie alla ristorazione al bar: mercati che stanno vivendo un momento di profondo mutamento, in concomitanza con l'evolversi delle modalità di fruizione e consumo e, di conseguenza, dei trend di domanda.

Circa 30mila mq di esposizione all'interno del polo fieristico e congressuale trentino, in località Baltera (Riva del Garda), ospiteranno centinaia di aziende da tutta Italia - ben 491 gli espositori della scorsa edizione - operanti all'interno delle aree merceologiche legate ai settori dell'ospitalità, della ristorazione e del benessere.

## Eco Hotel

All'interno di Expo Riva Hotel si terrà la 4ª edizione di Eco Hotel, il salone del risparmio energetico nell'industria dell'ospitalità. Qui saranno presentate le più recenti tecnologie, servizi e soluzioni per gli hotel, dove la bolletta energetica incide fortemente sui costi. Il percorso proposto porrà particolare attenzione alla cura dei dettagli (nel design di componenti e finiture), nella percezione di sensazioni olfattive, musicali, nell'impiego delle luci (cromoterapia), nella riduzione dell'inquinamento elettromagnetico indoor e nella percezione degli aromi (tisane aromatiche, erbe, ecc.).

## Riva Benessere Hotel

Expo Riva Hotel ospiterà anche l'8ª edizione di Riva Benessere Hotel, esposizione che ogni anno attira i principali operatori del mercato del wellness in hotel, segmento legato a una domanda in continua crescita. Il salone è dedicato ai professionisti operanti nell'ambito degli hotel con centri wellness, strutture di fascia medio-alta che hanno un costante bisogno di rinnovamento.

Novità del 2010 per Riva Benessere Hotel sarà l'allestimento all'interno del padiglione di un'area wellness di 500 mq denominata "La luce del nord" e caratterizzata da un'ambientazione nordeuropea, una vera e propria Spa dominata dal bianco della neve e da luci soffuse di candele.

## Focus sull'alimentazione

Grande attenzione verrà dedicata all'alimentazione e selezione dei prodotti. Tra le novità, "Sololio", un'area tematica dedicata all'olio extravergine di oliva Dop e monovarietale, uno dei principali ingredienti della cucina mediterranea. Si rinnova la collaborazione con il giornalista Paolo Massobrio, che approfondirà il tema dell'integrazione alimentare, ossia di una colazione che rispetta le usanze delle varie culture, utilizzando materie prime a km zero. *cod 12724*

### Master Aibes

Expo Riva Hotel propone insieme al partner Aibes (Associazione italiana barmen e sostenitori) tre master gratuiti, aperti a operatori e visitatori.

**Lunedì 1° febbraio** Maria Grazia Licursi approfondirà questioni tecniche legate al bartending.

**Martedì 2 febbraio** Dom Costa racconterà la storia dei cocktail più apprezzati.

**Mercoledì 3 febbraio** Giorgio Fadda affronterà i temi legati all'azienda-bar.

# Ara Pacis è design

## A Roma è in mostra la creatività con un tributo speciale al vino

*di Claudio Riolo*

Il Museo dell'Ara Pacis a Roma è sempre più sede del design italiano di alto livello. Il meglio della creatività al servizio della produzione aziendale sarà esposto fino al 31 gennaio. Curata da Alessandra Maria Sette e realizzata in collaborazione con il ministero dei Beni culturali e il Comune di Roma la mostra ripercorre un secolo d'innovazione e di design. Il percorso è suddiviso in settori merceologici, dall'arredamento alla moda; numerosi certificati originali dei brevetti, compresi quelli che sono diventate vere icone del design e della produzione italiana testimoniano la storia delle migliori aziende. Sono proposti disegni, progetti, bozzetti, filmati, pubblicità, contributi audio relativi alle invenzioni, alle aziende, alla loro storia. L'appassionato potrà ritrovare la Vespa o la Moka Bialetti, la bottiglietta del Campari Soda o la poltrona Vanity Fair, la macchina da cucire Mirella o la scarpa di Ferragamo.

Un tributo al vino è il disegno originale della bottiglia del Titulus Fazi Battaglia a forma di anfora e ispirata agli antichi contenitori etruschi. Francesco Angelini, coofondatore dell'azienda vinicola e nonno dell'attuale proprietaria, vedeva nell'anfora un contenitore esclusivo per rendere riconoscibile il suo Verdicchio; nel 1953 istituì il concorso vinto dall'architetto Antonio Maiocchi. *cod 13014*

**FORLÌ-CESENA MULTIETNICA AL FESTIVAL DEL GUSTO** - Il 16 e 17 gennaio a San Mauro Pascoli (Fc) si svolgerà la terza edizione del Festival del gusto. Cultura e tradizione multietnica saranno il fulcro di una manifestazione che raduna a sé un consistente gruppo di espositori e di prodotti enogastronomici di diversa provenienza. *cod 12760*

**TERRA E MARE SI INCONTRANO NEL CENTRO DI CATTOLICA**
La 27ª edizione della Fiera degli antichi sapori di mare e di terra sarà a Cattolica (Rm) dal 2 al 5 aprile 2010. Agli stand di prodotti della tradizione se ne alterneranno altri che esporranno l'artigianato etnico locale e internazionale. *cod 12762*

**FIERA DEL CEPPO A LUCIGNANO**
Lucignano (Ar), il paese dell'Albero d'oro, si appresta a festeggiare come ogni anno la Fiera del ceppo. Il 20 dicembre l'antica Fiera del cappone riporta il gusto e la tradizione. Genuinità, semplicità e trasparenza: le parole chiave dell'evento. *cod 13005*

## AGENDA Dicembre - Febbraio

calendario completo su www.italiaatavola.net

1-20 dicembre
Sorrento (Na)
**Giornate gastronomiche sorrentine**
Omaggio ai prodotti italiani e alle tradizioni agroalimentari di eccellenza
*cod 12458*

3-5 gennaio
Saint Rhémy en Bosses (Ao)
**Il re è crudo!**
Degustazione guidata del pregiato salume
*cod 12795*

16-17 gennaio
San Mauro Pascoli (Fc)
**Festival del gusto**
Vetrina espositiva per le eccellenze dell'artigianato locale e per gli operatori del settore agroalimentare
*cod 12760*

17-19 gennaio
Alta Badia (Bz)
**Chef's Cup 2010 Südtirol**
Appuntamento gourmand e lifestyle che raduna i principali protagonisti della cucina internazionale
*cod 13023*

23-27 gennaio
Rimini
**Sigep**
Salone internazionale di gelateria, arte dolciaria e pasticceria
*cod 9499*

25-27 gennaio
Montpellier (Francia)
**Millésime Bio**
Salone professionale mondiale dei vini biologici del Languedoc-Roussillon
*cod 11894*

25-27 gennaio
Montpellier (Francia)
**Millésime Bio**
Salone professionale mondiale dei vini biologici del Languedoc-Roussillon
*cod 11894*

29-31 gennaio
Perugia
**Acquavite Italia**
Mostra mercato nazionale del distillato
*cod 12269*

31 gennaio-3 febbraio
Riva del garda (Tn)
**Expo Riva Hotel**
Salone dell'accoglienza e del benessere
*cod 11204*

4-7 febbraio
Firenze
**Fiera del cioccolato artigianale**
*cod 12805*

11-14 febbraio
Terni
**Cioccolentino**
Giorni della dolcezza
*cod 13153*

14-17 febbraio
Erba (Co)
**Ristorexpo**
Salone di attrezzature, prodotti e servizi per la ristorazione professionale
*cod 13154*

21-24 febbraio
Rimini
**Oro Giallo**
Salone dell'olio extravergine di oliva
*cod 11858*

# Torna Gusto in scena
# Alla scoperta dell'italianità

Congresso di cuochi europei di alto livello e, contemporaneamente, un luogo dove assaggiare i vini e le novità gastronomiche di 130 produttori, selezionati premiando la qualità e la tipicità. Questo è Gusto in scena, la prima manifestazione in Europa che propone "tre appuntamenti in uno" (il congresso "Chef in concerto" e le selezioni "I magnifici vini" e "Seduzioni di gola"). Dal 1° al 3 marzo 2010 la cornice suggestiva del Molino Stucky Hilton di Venezia torna a ospitare la manifestazione biennale Gusto in scena. La prima edizione, nel 2008, ha registrato 3mila visitatori, di cui il 95% operatori. Un pubblico attento e professionale ha affollato per tre giorni la manifestazione. Il risultato è stato un eccellente rapporto numerico tra espositori (115 circa), operatori-visitatori (3mila) e giornalisti (200).

Visto il successo dell'edizione 2008, Gusto in scena torna nella stessa sede, il prestigioso Molino Stucky Hilton di Venezia, e con la stessa formula: unire l'occasione di conoscere grandi chef alla possibilità di scoprire bontà enogastronomiche italiane ed europee. Gusto in scena propone tre appuntamenti paralleli, che si fondono per soddisfare interessi e curiosità di quanti operano in questo settore.

Nella ballroom dell'hotel si svolgerà il congresso gastronomico riservato esclusivamente agli iscritti e ai giornalisti (400 posti). Un'occasione per ascoltare i grandi chef e vederli all'opera. I partecipanti accederanno poi al foyer per incontrare i produttori e degustare le loro proposte. Nel foyer dell'hotel e nelle sale collegate esporranno più di cento produttori di vino e sfizi gastronomici, selezionati dal giornalista Marcello Coronini. Alle due sezioni potranno accedere anche i non iscritti al Congresso, con un biglietto di ingresso (20 euro).

Saranno presenti circa 90 cantine italiane, 25 internazionali e 20-30 produttori gastronomici. Da un unico ingresso si entra nel foyer dell'area congressuale dove, da tavoli uguali per tutti, i produttori di vino e sfizi gastronomici propongono assaggi. Dal foyer si accede al Congresso; due ascensori e un'ampia scalinata portano al piano superiore, dove si trovano alcune sale che ospitano produttori di vino stranieri di altissimo livello e degustazioni particolari.

Nel 2010 Gusto in scena chiederà agli chef di presentare piatti preparati con prodotti, tecniche o cotture del loro territorio o regione, secondo la loro interpretazione personale. Al centro devono esserci il gusto e la mano dello chef, non lo "spettacolo": è questo il fil rouge che collega Gusto in scena 2010 all'edizione del 2008, che si interrogava sulle nuove sostanze (addensanti, gelificanti eccetera) tanto in voga oggi.

La convinzione comune che le produzioni di qualità italiane vadano valorizzate ha portato Slow Food Italia a diventare partner di Gusto in scena 2010 dove presenterà al congresso di quest'anno alcuni presidi. Inoltre, tra i partner Regione Veneto, Austria Wine Marketing, scuole quali Alma, l'Etoile etc, associazioni regionali quali Ais e Fisar, aziende e testate giornalistiche di prestigio. *cod 12758*

# Eros a tavola

## Le ricette che "accendono" la coppia Ma attenzione agli eccessi

Mousse "mangiami" a base granchio e avocado, come primo "farfalle nello stomaco" con tanto zafferano, poi le "intriganti scaloppine" spolverate di tartufo e per finire "baci di cioccolato". Questa le ricette della cenetta ideale proposta dalla Società italiana di ginecologia e ostetricia (Sigo) per stimolare il desiderio con un occhio alla fertilità. Sono scelte fra i 30 piatti selezionati per il libro "Cibo e sesso" (Intermedia editore) realizzato dalla Sigo nell'ambito del progetto "Scegli tu" per spiegare come sia possibile accendere la passione e salvaguardare la fertilità. Tra gli alimenti "hot" oltre a peperoncino e molluschi, raccomandati gli asparagi, la rucola, i fichi, il miele. Da bocciare invece i troppi conservanti, gli zuccheri raffinati e i grassi saturi. Ma occhio anche ad alcool, caffè e dosi: l'eccessiva quantità stronca l'eros.

Così come il fast food. «Gli alimenti conservati e mangiare velocemente provocano un'intensa eccitazione cerebrale - spiega **Alessandra Graziottin**, direttore del Centro di Ginecologia e Sessuologia Medica del San Raffaele Resnati di Milano - che però è dannosa per la libido: aumenta infatti l'irritabilità. Non a caso oggi si assiste a un fenomeno nuovo, l'ansia da prestazione femminile: ne soffre l'11% delle donne sessualmente attive. Attenzione quindi non solo a cosa si mangia ma anche a come».

Esiste un grande interesse per le virtù afrodisiache degli alimenti, scarso invece per le implicazioni della dieta sulla salute, in particolare quella riproduttiva. Su 650 italiane, ben il 73% sottovaluta il rapporto tra alimentazione ed eros. Sono poco considerati anche altri fattori favorenti, come il sonno o la pillola contraccettiva. *cod 12896*

**DIETA MEDITERRANEA SEMPRE PIÙ "VEGETALE"** - Per la prima volta alla base di una piramide alimentare vi sono cereali, verdura e frutta, cioè alimenti di origine vegetale. La Dieta mediterranea è oggi strutturata con gli alimenti di un pasto principale alla base e a salire gli altri distribuiti secondo la frequenza. *cod 12709*

**EMERGENZA EUROPEA PER IL PROBLEMA OBESITÀ**
Etichette chiare, maggiore consumo di frutta e verdura e sport. Tre regole per stare in salute, contrastando sovrappeso e obesità. A ricordarlo è l'Unione europea, impegnata in politiche per informare sui rischi delle diete fai da te. *cod 12964*

**ANCHE IL CIBO SPAZZATURA TRA LE CAUSE DI DEPRESSIONE**
Il cibo spazzatura può portare alla depressione, a causa dei pochi antiossidanti. Le persone che hanno una dieta ricca di cibi grassi e dessert hanno il 60% di probabilità in più di soffrire di depressione rispetto a chi mangia più frutta, pesce e verdure. *cod 12686*

## Mangiare meno allunga la vita

È noto da tempo che restrizioni e rinunce alla dieta diminuiscono gli effetti dell'invecchiamento e delle malattie, ma il meccanismo alla base di questo fenomeno era sconosciuto. Ora i ricercatori della Mount Sinai School of Medicine degli Stati Uniti hanno scoperto come le molecole del nostro organismo prendano parte al complesso processo che associa il mangiare di meno a una vita più lunga.

«Il nostro studio ha tentato di rispondere a una domanda particolare: perché mangiare poco rallenta l'invecchiamento, mentre mangiare tanto accelera le malattie provocate dall'età avanzata?», ha detto **Charles Mobbs**, professore di neuroscienze e geriatria della Mount Sinai School of Medicine, e a capo dello studio pubblicato sulla rivista PLoS Biology. «La risposta, come abbiamo scoperto, potrebbe risiedere nello stress ossidativo causato dall'alimentazione», ha aggiunto. Una dieta a basse calorie, infatti, ridurrebbe l'impatto del metabolismo del glucosio, e di conseguenza lo stress ossidativo. Una dieta ipercalorica ha invece l'effetto opposto. *cod 13065*

## I soft drink come... sale per i reni

Secondo due ricerche presentate all'ultimo congresso dell'American Society of Nephrology a San Diego, due o più lattine di bevande dolcificate al giorno, come il sale, accelerano il deterioramento dei reni, ma solo se nella bibita ci sono dolcificanti artificiali e non semplice zucchero. Le ricerche hanno rivalutato i dati di circa 3mila donne seguite per 11 anni nell'ambito del Nurses Health Study, per verificare se vi fosse un'associazione fra certe abitudini alimentari e i danni ai reni. Chi aveva una dieta ricca di sodio vedeva un declino precoce della funzionalità dei reni rispetto alle donne che mangiavano poco salato. Il secondo punta il dito sulle bevande dolcificate e ha cercato di correlare lo stato di salute dei reni al consumo di bevande dolcificate. *cod 13037*

# Tre miliardi per l'Horeca Decolla "Italia e turismo"

Tre miliardi di euro per sostenere le piccole e medie imprese che operano nel settore del turismo. Arriveranno grazie al progetto "Italia e turismo", avviato lo scorso giugno dal ministro per il Turismo, **Michela Vittoria Brambilla**, d'intesa con alcuni istituti bancari.

«Sono lieta - ha detto in occasione della presentazione - che questo progetto, che garantisce risorse alle piccole e medie imprese che sono praticamente la totalità e rappresentano il 95% delle aziende italiane, raggiunga un plafond di 3 miliardi che saranno a loro disposizione. Si tratta di un'operazione senza precedenti».

In pratica, l'iniziativa mette a disposizione del comparto turistico risorse finanziarie a condizioni vantaggiose rispetto all'ordinaria attivita' creditizia, attraverso anche il coinvolgimento delle associazioni di categoria e dei consorzi confidi.

All'iniziativa partecipano 8 gruppi bancari: Banca Intesa San Paolo con 600mln; Unicredit con 500mln; Banco Popolare con 200mln; Banca Popolare di Milano con 200 mln, Banca Popolare di Sondrio con 100 mln; Monte dei Paschi di Siena con 500 mln, Bnl con 500 mln e Banca popolare dell'Emilia Romagna con 185 mln.

«Non si era mai realizzato un progetto con un tale plafond - ha sottolineato Brambilla - e con garanzie di questo genere. Si garantisce alle imprese un sostegno importante soprattutto perchè viviamo in una fase difficile a causa dell'attuale congiuntura economica». Il ministro Brambilla ha affermato che, nonostante la crisi economica, il settore turistico ha retto abbastanza bene anche «grazie ai bravi e valenti operatori del settore che hanno offerto pacchetti competitivi reinventando la loro attività».

Il progetto «prevede il contributo delle banche non solo attraverso un concreto sostegno creditizio allo sviluppo di nuovi investimenti, ma anche con 'progetti pilota' finalizzati ad accompagnare le micro e piccole imprese del settore in un percorso di cambiamento per consentire loro di eccellere». I nuovi prodotti finanziari proposti «sono caratterizzati dall'assenza di un importo minimo erogabile, propongono operazioni chirografiche di grande flessibilità o di tipo ipotecario per un valore pari al 100% del progetto di investimenti da realizzare senza alcun limite di importo massimo. I finanziamenti sono concessi con una durata compresa fra un minimo di 6 mesi ad un massimo 20 anni»; sono previste «rate mensili, trimestrali e semestrali con la possibilità di prevedere anche il rimborso annuo del capitale per far fronte ad esigenze di stagionalità».

Per maggiori dettagli cerca su **www.italiaatavola.net** al *cod 12747*

## L'esperto risponde

Dopo l'annuncio dell'iniziativa del ministero per il Turismo sul quotidiano www.italiaatavola.net la nostra redazione è stata sommersa di richieste di chiarimento. Cerchiamo di sintetizzare alcune risposte di massima (*le altre si trovano sul sito, ndr*) invitando peraltro a recarsi presso le filiali delle banche che partecipano al progetto (*vedi servizio a fianco*) o presso le sezioni provinciali della Fipe.

Come ben chiarito dal commercialista Giuseppe Sarno, i finanziamenti sono rivolti a tutti gli operatori del comparto turistico (bar, ristoranti e agenzie di viaggio incluse) e sono destinati a tutte le attività operative sul territorio italiano. Per accedervi è comunque necessario rivolgersi alle banche indicate nel servizio a fianco. Gli interventi possono andare da spese contenute (destinate ad esempio alla promozione) a quelle più importanti per ristrutturazioni e possono avere una durata temporale che spazia dai 6 mesi ai 20 anni, comprensiva di un periodo di preammortamento da definire a seconda del singolo caso. Il tasso d'interesse dovrebbe essere l'Euribor 1/3/6 mesi maggiorato di uno spread che partirà da un minimo dell'1 e che non potrà superare il 2,5 a seconda del merito creditizio dell'impresa richiedente.

Non sono previste quote di finanziamento a fondo perduto.

Anche le condizioni saranno di grande flessibilità. Le imprese stagionali come gli stabilimenti balneari potranno ad esempio avere il prestito a gennaio, lavorare tranquillamente tutta l'estate ed iniziare a pagare a dicembre.

Sono in ogni caso esclusi dai finanziamenti gli agriturismo, che possono accedere ad altre agevolazioni, e le imprese di pulizia. Possono invece utilizzarli le case vacanze e i Bed and Breakfast.

# A Iseo torna Natale con gusto tra gastronomia e artigianato

Grande interesse negli ultimi anni si è sviluppato attorno alla Franciacorta, terra dei grandi vini. E proprio la ricchezza enogastronomica del territorio invita a una visita al suggestivo lago d'Iseo nei giorni che precedono le festività natalizie. Torna infatti nei weekend del 12 e 13 e del 19 e 20 dicembre "Natale con gusto", la manifestazione giunta all'8ª edizione.

Per quattro giorni i vicoli del borgo storico di Iseo, le piazze e le vie che si affacciano sul lago si animano per una kermesse che mette in vetrina l'eccellenza della produzione enogastronomica del nostro Paese e produzioni artigianali di qualità. Concerti, mostre, spettacoli itineranti accompagnati da degustazioni gratuite di spiedo alla bresciana e polenta allieteranno le giornate. Un'occasione unica per immergersi nell'atmosfera del Natale visitando un ambiente di rara suggestione e degustando un bicchiere caldo di vin brulé. *cod 12880*

## L'AUTOLESIONISMO DEGLI OPERATORI

### Più controlli sulle **Guide**...

*di Renato Andreolassi*

Un accenno alla famosa guida che ha recensito un ristorante chiuso da due anni. Polemica vecchia e nota che ritorna puntuale ogni anno. Il ristorante era chiuso da ben due anni in quel di Botticino, nel Bresciano. Tutto vero, tutto confermato dalla polizia municipale. Chiuso per un incendio. La guida - ben recensita anche dai quotidiani locali che ne han confermato l'esistenza e il prestigio - ha addirittura aumentato il punteggio, salito da 76 a 77/100. Che dire? Nulla.
Nonostante le scuse, qualcuno dovrebbe pontificare meno e soprattutto verificare e controllare. E noi siamo stati ad esempio a Tignale (Bs), alto Garda bresciano a vedere forse la più antica e prestigiosa distilleria d'Italia. Padre, figlio e zia conducono l'Agriturismo "Al Lambic", dove nasce la rugiada delle Alpi già decantata da Gabriele D'Annunzio. Qui si ripete l'antico rito della distillazione con le stesse attrezzature e gli stessi metodi del passato. Le vinacce provengono dal lago di Garda. La famiglia Bettanini utilizza un antico alambicco a fuoco diretto e tassa giornaliera, alimentato a legna, che risale alla seconda metà del 1700. Insomma più che una distilleria, un museo, un laboratorio vivente che andrebbe fatto conoscere soprattutto ai giovani. *cod 13133*

### Evviva la **trippa**!

Evviva la trippa. Sì, la trippa, come lo spiedo, uno dei piatti tipici dell'inverno. Inverno freddo e gelido. La trippa scalda il cuore, l'anima, e soprattutto lo stomaco. Ma non certe trippe, troppo grasse, unte, senza verdure, cotte troppo poco e ricche solo di acqua. Certi ristoranti "in", troppo "in", dovrebbero saperlo. Ne abbiamo assaggiate alcune in ristoranti al top... che delusione. La trippa va cotta anzitutto per 5-6 ore con verdure (sedano, carote, qualche patata) e gustata con un rosso forte, corposo. Insomma, evviva la trippa! *cod 13132*

# Mangiarozzo 2010

## Dove il mangiare è autentico, la qualità è reale e il conto leggero

È uscito in tutte le librerie Il Mangiarozzo 2010, il best seller della gastronomia di Carlo Cambi. Anche nell'edizione di quest'anno - giunta ormai al sesto anno per i tipi di Newton Compton (912 pagine, 20 euro) - per i lettori c'è una gradita sorpresa: molte delle oltre mille osterie e trattorie recensite hanno infatti accettato di praticare uno sconto o di offrire un omaggio ai lettori che si presenteranno con il volume in mano. «Quest'anno - dichiara l'autore - l'editore ha voluto aggiungere una fascetta che dice: Il libro che il Gambero Rosso non vorrebbe farti leggere. Beh credo che uno dei motivi sia anche questo: noi preferiamo creare un vantaggio per i lettori piuttosto che lucrare sullo show-biz della cucina con annessi e connessi».

Anche per questo Il Mangiarozzo è un'antiguida: non dà punteggi, non fa classifiche, ma racconta sul filo della cronaca i luoghi, i personaggi, le cucine autentiche d'Italia: quelle dove la tradizione è patrimonio culturale, quelle dove il rapporto con l'agricoltura è reale, quelle dove il mangiare è vero e il conto leggero. *cod 12696*

**Mangiarozzo 2010**
di Carlo Cambi
Newton Compton - 912 pagine, Euro 20

## Libri da gustare Scelti titoli golosi

La 13ª edizione di Libri da gustare ha premiato i libri più gustosi dell'anno, dedicati al cibo e al vino votati durante l'anno dai lettori divisi in quattro categorie. Menzioni speciali anche a una casa editrice, un artista e un critico. Ecco alcuni titoli: "Ibleide. Uomini e olio", "Lombardia. Il mosaico del vino", "Il cibo in letteratura", "Le cuoche che volevo diventare". *cod 12977*

## Alla scoperta dei mieli nomadi

Dizionario dei Mieli Nomadi è un libro illustrato per gli appassionati di mieli e per chi vuole avvicinarsi al mondo dei nettari. Scritto a quattro mani da Andrea Paternoster apicoltore nomade, Daniele Savi cibocultore e Luigi Manias apicoltore letterato e Lucia Piana ricercatrice ed edito da Corraini Editore, propone una descrizione a tratti insolita di 19 Mieli con alcuni spunti per il loro uso. *cod 13058*

## Dal Gambero Rosso il prêt à manger

Il dato più interessante che emerge dalla Guida del Gambero Rosso 2010 è che parla di una città, Milano, che si è adattata ai tempi senza perdere la sua identità e che offre possibilità di conciliare gusto e portafoglio a ogni livello.

Ma chi sono alcuni campioni della ristorazione oggi? Al vertice Carlo Cracco, seguito da "Il Luogo" di Aimo e Nadia; terzo posto per il "Trussardi alla Scala". Tre storie, tre cucine diverse, prova tangibile di una ristorazione che si muove sui binari della tradizione e dell'innovazione. Premiati anche Claudio Sadler, Sergio Mei del Four Seasons e i cuochi dei ristoranti The Park del Park Hyatt Hotel, l'Osteria del Pomireou di Seregno, la Trattoria Milanese, la Taverna Calabiana. Per la qualità-prezzo-cortesia riconoscimenti sono andati al "Bastianello" e a Iolando Faravelli di Milano, Besuschio di Abbiategrasso, Sergio ed Efisio di Milano, Pinuccia Busnelli di Arluno, Frutteto Garibaldi, Enoteca Ronchi, Lula Cioccolato e salumeria Peck di Milano. **(R.O.)**
*cod 13001*

### VIAGGIO NELL'ITALIA DEI FORMAGGI

Il numero 41 è ricorrente e rappresenta un viaggio alla scoperta dei formaggi di qualità. Questo il cuore del volume "Cibovagando fra i formaggi d'Italia", a cura di Davide Paolini per il Sole 24Ore Business Media. 262 pagine di itinerari gastronomici e culturali che illustrano i paesaggi, le località, i luoghi di interesse, gli indirizzi dove acquistare, i ristoranti della zona, le sagre e gli appuntamenti. La struttura del volume è organizzata in sezioni corrispondenti alle regioni italiane. *cod 13053*

### MENU DELLA FESTA DA GUSTARE IN DVD

È Stefano Bonilli, inventore e fondatore del Gambero Rosso, il curatore della nuova collana Giunti "Cucinare Insieme". La collana è composta da 20 volumi, ciascuno con 35 ricette, 140 foto, 160 pagine e un dvd di 80'. In particolare, il volume "I menu della Festa" si divide in 7 capitoli: un sonetto di Filippo Panati come introduzione, un capitolo dedicato alle feste natalizie, uno a quelle di primavera, ai santi e spiriti, al carnevale, alle feste degli altri, per chiudere poi con un indice analitico. *cod 13052*

# Sicilia nel piatto

## Al Ristorante Trattoria un viaggio nella tradizione mediterranea

La filosofia del Circolo dei Buongustai di Fabio Campoli rivive con assoluta autenticità nella cucina della Trattoria, ristorante nel cuore di Roma a pochi passi dal Pantheon (via del Pozzo delle Cornacchie, 25). Una cucina emozionale, ricca di sensazioni e tentazioni per Buongustai d'eccellenza, amanti delle tradizioni regionali.

Il ristorante Trattoria presenta nel suo menu, a cura del Circolo dei Buongustai di Fabio Campoli, un percorso nei sapori di Sicilia: dall'antipasto al dolce la tradizione della cucina mediterranea rivive, con le sue interpretazioni e tocchi di gustosa originalità, alla riscoperta di profumi, gusti, ricette e colori. Un menu raffinato, firmato dal noto cuoco Fabio Campoli, che presenta una cucina non solo gustosa, ma soprattutto salutare, in un magico equilibrio di sapori contrastanti.

Ogni piatto rappresenta una storia antica e contemporanea, capace di coinvolgere e conquistare i palati, ma anche una meticolosa selezione delle materie prime e dei prodotti, tutti rigorosamente artigianali e di nicchia, come le spezie, il pistacchio di bronte, il crudo di pesce, la caponata, il formaggio ragusano e l'esclusiva manna siciliana. Un trionfo della cucina mediterranea che spazia tra verdure, pesce e spezie, adatto anche ai vegetariani, per rievocare luoghi lontani e il profumo di un'isola meravigliosa come la Sicilia.

Assolutamente da assaggiare gli involtini croccanti di polpo, i ravioli alla rapa rossa con salsa di agrumi e mandorle, i tradizionali bucatini con le sarde e la mollica tostata, il cuscus con gli scampi all'anice e le verdure stufate, il filetto di manzo al Nero d'Avola con lo sformato di Zucca e dulcis in fundo la vera e autentica pasticceria siciliana: gelati, granite, brioches, cassate, cannoli e un'originalissima torta di melanzane al cioccolato. Tutto preparato dagli chef pasticceri della Trattoria. Il ristorante la Trattoria si caratterizza, inoltre, per una ricercata raffinatezza nel servizio e nell'accoglienza, grazie ad uno staff formato ad hoc, in cui la professionalità si accompagna sempre alla passione e all'etica, secondo le regole del Circolo dei Buongustai. Gli ospiti saranno letteralmente conquistati. *cod 12708*

# La Confraternita dello Spiedo e i rossi del Garda

La Confraternita dello Spiedo tradizionale bresciano ha tenuto una riunione conviviale a Odolo (Bs), in valle Sabbia, alla trattoria "Il Bivio", dove è stato degustato uno spiedo definito "magistrale". «Lo consigliamo a tutti», afferma Ermanno Gualla, presidente della confraternita. Nell'occasione l'abbinamento spiedo-vino è stato compiuto con i vini rossi di alcune cantine della zona del Garda bresciano. **(R.V.)** *cod 13139*

# Club dei Buongustai di Bergamo Serata didattica sul tonno a tavola

Un'interessante serata didattica quella organizzata dal Club dei Buongustai di Bergamo nel ristorante Volo a Vela di Valbrembo (Bg). Tema: il tonno, che è stato degustato a tavola nei vari piatti preparati da Pietro Zanola e dai suoi collaboratori Antonio Zambaiti e Guido Cacciamatta (una nuova gestione molto promettente per questo ristorante che fa parte delle strutture dell'aeroporto di volo a vela) ed è stato raccontato dalla voce di Gioacchino Cataldo, un rais (il capo della pesca al tonno) che ha guidato numerose tonnare in quel di Favignana, l'isola dove risiede.

Avvalendosi anche di un interessante filmato di circa mezz'ora, Cataldo ha fatto rivivere ai soci buongustai la tradizione e il fascino che si rinnova ogni anno in primavera nella preparazione e nello svolgimento della mattanza dei tonni.

A tavola il tonno è stato servito prima lamellato in carpaccio, con una spruzzata di tartufo nero bergamasco procurato da Pino Ciocchetti, presidente dei tartufai bergamaschi del Parco dei Colli, poi in tartare, quindi in insalata con olive del Garda. È seguito il piatto di tagliolini fatti in casa con salsa al tonno, per finire con un trancio di tonno con pomodorini di Pachino. Una cena che ha soddisfatto tutti i soci buongustai, come hanno tenuto a sottolineare il presidente Ernesto Tucci e il segretario Bruno Martinelli, facendo gli auguri a Pietro Zanola e soci per la nuova gestione del ristorante. **(R.V.)** *cod 13147*

**Vuoi contattare la nostra redazione?**

Per scrivere o contattare la redazione, per inviare lettere al direttore o chiedere consulenza su alcuni argomenti trattati sulla rivista scrivere a **redazione@italiaatavola.net**

oppure mandare un fax al numero **02 700557702**

## Nelle mitiche Langhe sempre lo stesso menu

Caro Direttore, recentemnte ho compiuto con la mia famiglia il solito rituale pellegrinaggio in Langa, e mi sono terribilmente annoiato... Chi se ne frega dirà qualcuno, ma l'esperienza, ancorché noiosa è stata professionalmente molto utile. In due giorni, il tempo di due pranzi e una cena ho certamente bevuto molto bene ma, in un'area di 20 km quadrati e in tre ristoranti (non stellati ma adeguatamente chiocciolati e incensati da Slow Food...) ho mangiato le stesse identiche cose e alla fine avevo quella sensazione che ti prende su un'isoletta greca quando nelle taverne mangi sempre lo stesso menu.

Carne cruda, peperoni e topinambur con le acciughe, ravioli del plin e tajarin, costa al Barolo, formaggi delle valli, dolci alle nocciole, tutto si ripeteva buono ma assolutamente identico a se stesso... Così ho pensato a noi poveri ristoratori di città e alle nostre fatiche per accontentare una clientela esigente e anche a quei colleghi che in zone meno mitiche del nostro Paese cercano di fare quadrare il cerchio inventandosi sempre qualcosa di nuovo... Senza invidia i colleghi langaroli mi sono sembrati davvero fortunati. Lei cosa ne pensa?

**Paolo Manfredi**

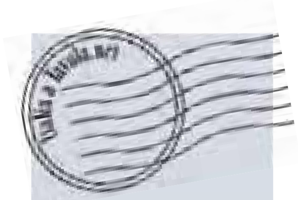
*Caro Paolo, penso che i colleghi delle Langhe (dove pure ci sono spesso novità) sono fortunati perchè chi va nei loro locali ci va per mangiare quelle cose. Sarebbe davvero sconcertante se un giapponese o uno spagnolo (ammesso che lo facciano a casa loro) chiedessero a quei tavoli piatti della cucina molecolare. O come se andando in qualche trattoria toscana ci potesse essere anche solo il dubbio se ci si aspetta una ribollita vera o un intruglio gelatinoso in cubetti su un letto di strisce di papaia...*

*Da tempo "Italia a Tavola" sostiene che la vera ricchezza del nostro turismo (a fianco dei patrimoni storico-artistico e ambientale) sono le Cucine italiane tradizionali e la varietà della nostra offerta di materie prime di qualità: solo valorizzando al massimo queste realtà possiamo fare un servizio al Made in Italy e garantire successo alla nostra ristorazione, contando fra l'altro su ambasciatori di primo piano come i cuochi italiani nel mondo (la nostra $21^a$ regione come dicono giustamente gli amici del Gruppo virtuale cuochi italiani) che promuovono l'Italia e la sua offerta culinaria.*

*Credo che quanta più carne battuta al coltello si propone nelle Langhe, quanto più vincerà il modello italiano a discapito delle cucine che scimmiottano i molecolari o gli orientali. Per carità, servono anche quei ristoranti (alcuni dei quali sono di valore), ma se vogliamo vincere la sfida internazionale combattiamo con le nostre armi migliori, non con quelle spuntate che vengono da altri Paesi.*

**a.l.**

## Le Guide non funzionano, a quando il confronto con i ristoratori?



Sono lo chef del Ristorante Edon all'interno del Black Hotel di Roma, vengo a conoscenza purtroppo solo ora di una sua porposta su Italia a Tavola di Luglio/Agosto 2009 dove dite che vi mettete a disposizione per un dialogo tra guide e ristoratori. Di questo ne sono molto lieto e noi siamo a disposizione di tutti quelli che ci vogliono giudicare, criticare, espletare il loro pensiero su miglioramenti da fare come credo l'80% delle persone che fa seriamente il proprio lavoro, ma purtroppo porto per l'ennesima volta a conoscenza vostra come alcuni dei vostri colleghi delle guide gourmet girano per i ristoranti come il nostro a chiedere eplicitamento o meno esplicitamente soldi per essere censiti dalle guide ancora prima di sedersi a tavola e degustare i piatti Come dare torto allora ai servizi fatti da Striscia la notizia o ultimo quello delle Iene andato in onda il 17/11/2009?

Cosi ci perdiamo tutti i ristoratori che fanno il proprio lavoro per passione, voi delle guide che perdete in credibilità ma anche tutti quei clienti che credono e si fidano delle guide come se fossero una Bibbia.

**Edilberto Brignone**

*Caro Edilberto, voglio chiarire subito un equivoco: "Italia a Tavola" non fa guide e non ne ha mai fatte. E finché non ne farà continuerà la sua battaglia perché questo strumento possa cambiare ed essere più utile alla ristorazione italiana nel suo complesso e ai consumatori. Chi fa guide non è un nostro collega. Noi facciamo giornalismo e informazione, non facciamo una somma di giudizi più o meno tecnici e più o meno azzeccati. Noi siamo una readzione di giornalisti, non svolgiamo altre professioni e poi ci mettiamo in cattedra a giudicare... Noi diamo aggiornamenti quotidiani su ciò che succede e sta succedendo nel settore, non facciamo fotografie sul passato con un occhi alla moda ed un'altra (come lei dice) al cassetto.*

*Detto ciò ribadiamo che le guide possono essere utili e per questo abbiamo lanciato la proposta di un dialogo fra la ristorazione e le guide. Una offerta di confronto che è stata accolta finora dal solo Enzo Vizzari, curatore dalla guida de L'espresso, col quale avremo un incontro pubblico a Milano (il primo in assoluto in Italia di questo genere) nelle prossime settimane.*

**a.l.**

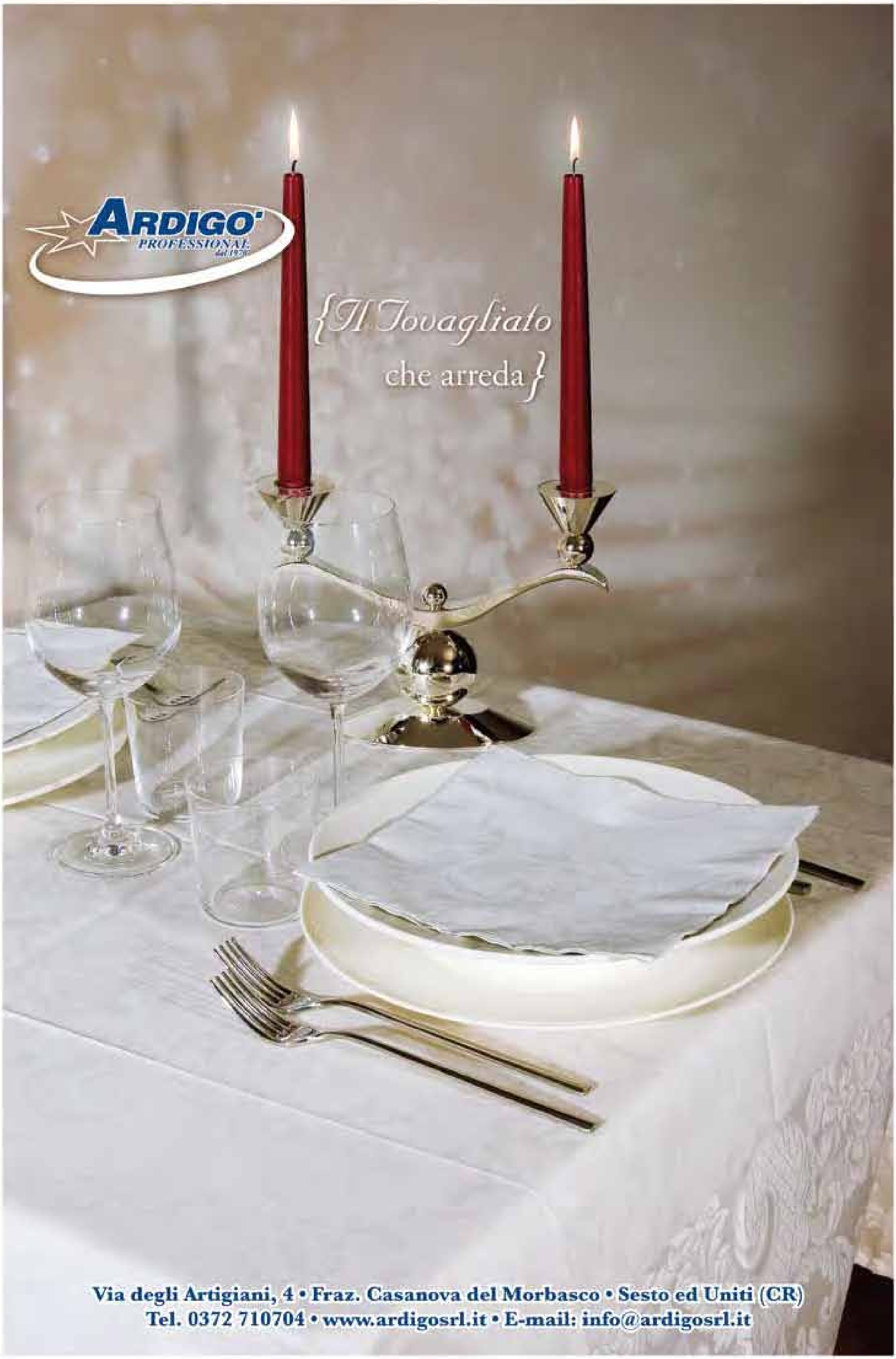
stile e servizio

RO.S®

forniture alberghiere di qualità

**Conosciamo a fondo le esigenze e le mode di questo settore.**
Da noi trovi **"tutto in un unico spazio"** dall'articolo al consiglio di un esperto.

RO.S. Spa • Via Don Milani, 1 • 24050 Zanica (Bergamo) • Tel. 035.670299 • Fax 035.673936 • www.ros.bergamo.it


ARDIGO'
PROFESSIONAL
{Il Tovagliato
che arreda}
Via degli Artigiani, 4 • Fraz. Casanova del Morbasco • Sesto ed Uniti (CR)
Tel. 0372 710704 • www.ardigosrl.it • E-mail: info@ardigosrl.it

Italia a Tavola
CONSULTAZIENDA
info line 039.587356
039.587342
www.consultazienda.it
www.italiaatavola.net

offerte e ricerche

Cerchi personale?
Inserimento offerta ed invio immediato del repertorio del personale disponibile, offerte illimitate ... il tuo Ufficio Risorse Umane!

Vuoi cedere l'attività?
Pagina web dedicata alla cessione, inserimento immediato, invio repertorio potenziali acquirenti e ... 0 costi di agenzia!


## Offerte Lavoro

- **Rist.Pizz.** in Piemonte cerca 1 pizzaiolo con possibilità di entrare in società
- **Albergo** in Umbria cerca 1 cuoco + 1 aiuto per stag. estiva
- **Albergo** in Sicilia cerca 1 chef per stag. estiva
- **Albergo** in Campania cerca 1 maitre + 1 direttore consenta ingl. e ted. per stag. estiva
- **Rist.** in Lombardia cerca 1 cuoco

## Ricerche Lavoro

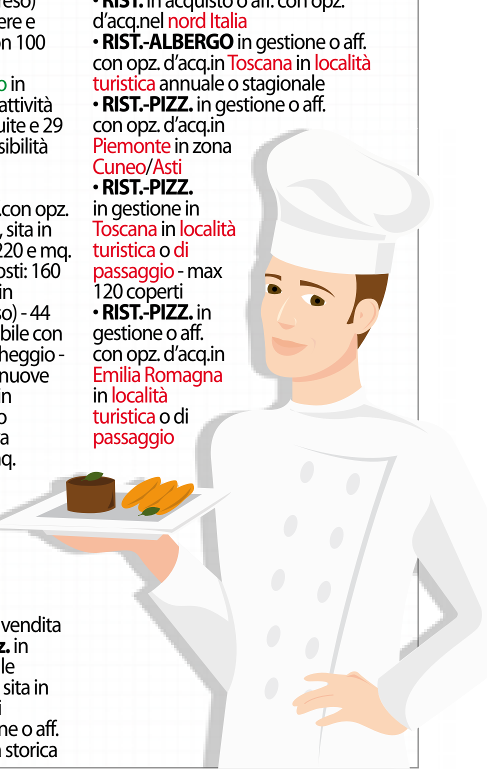
- **BARMAN** età 33 esp. 12 - ingl. buono - per Italia
- **BARMAID** età 28 esp. 7 - per Italia
- **BARISTA/CAMERIERA** età 25 esp. 6 - ted. buono - per Italia
- **CAMERIERA** età 41 esp. 2 stag./2 stag. - per Italia/estero
- **CAMERIERA** età 30 esp. 10 - ingl. e franc. ottimo, ted. base - per Italia
- **CAMERIERA CHEF DE RANG** età 19 esp. 4 - ingl. e franc. - per Italia/estero
- **CAMERIERA CHEF DE RANG** età 26 esp. 8 - sc.alberg. - ingl. discreto - per Italia
- **CAMERIERA COMMIS DE RANG** età 22 esp. 5 - sc.alberg. - franc. buono - per Italia/estero
- **CAMERIERA/BARISTA** età 20 esp. 4 - ingl. e franc. scol. - per Italia/estero
- **CAMERIERA/BARISTA** età 32 esp. 9 - per Italia/estero
- **CAMERIERA/BARISTA** età 25 esp. 5 stagioni - ingl. e ted. scol. - per Italia
- **CAMERIERA/BARISTA** età 34 esp. 17 - franc. scol. - per Italia/estero
- **CAMERIERA/BARISTA** età 21 esp. 2 - sc.alberg. - ingl. buono - per Italia
- **CAMERIERE** età 29 esp. 1 - ingl. ottimo - per Italia/estero
- **CAMERIERE** età 25 esp. 6 - ingl. di servizio - per Italia/estero
- **CAMERIERE** età 19 esp. 5 - franc. e ingl. - per Italia/estero
- **CAMERIERE** età 34 esp. 15 - ingl. di servizio - per Italia/estero
- **CAMERIERE** età 27 esp. 14 - ted. e franc. - per Italia
- **CAMERIERE** età 18 esp. 2 - sc.alberg. - ingl. e ted. - per Italia
- **CAMERIERE** età 32 esp. 16 - spagn. - per Italia/estero
- **CAMERIERE** età 39 esp. 20 - fran. discreto, ted. e ingl. di servizio - per Italia/estero
- **CAMERIERE** età 19 esp. 2 - franc. buono - per Italia/estero
- **CAMERIERE CHEF DE RANG** età 36 esp. 22 - franc. ottimo e ingl. discreto - per estero
- **CAMERIERE CHEF DE RANG** età 23 esp. 6 - sc.alberg. - ingl. e ted. di servizio - per Italia
- **CAMERIERE CHEF DE RANG** età 20 esp. 5 - sc.alberg. - per Italia/estero
- **CAMERIERE CHEF DE RANG/ MAITRE** età 43 esp. 18 - ingl. e franc. - per Italia/estero
- **CAMERIERE CHEF DE RANG/ SOMMELIER** età 48 esp. 25 - ingl. e franc. buono - per centro/nord Italia
- **CAMERIERE COMMIS** età 20 esp. 5 - sc.alberg. - franc. e ingl. buono - per Italia
- **CAMERIERE/BARISTA** età 25 esp. 4 - ingl. discreto - per Italia/estero
- **CAMERIERE/BARISTA** età esp. - per Italia/estero
- **CAMERIERE/BARISTA** età 37 esp. 20 - per Italia/estero
- **CAMERIERE/BARISTA** età 26 esp. 5 - per Italia
- **CAMERIERE/COMMIS DI CUCINA** età 26 esp. 10 - ingl. sufficiente - per Italia/estero
- **CHEF DI CUCINA** età 47 esp. 25 - per Italia
- **COMMIS DI CUCINA** età 26 esp. 7 - sc.alberg. - per Italia/estero
- **COMMIS DI CUCINA** età 28 esp. 3 - per Italia
- **COMMIS DI CUCINA** età 22 esp. 1 + 2 stagioni - per Italia
- **COMMIS DI CUCINA/ PASTICCIERA** età 25 esp. 5 - sc.alberg. - franc. - per Italia/estero
- **CUOCA** età 49 esp. 15 - per Italia/ estero
- **CUOCO** età 38 esp. 18 - per estero
- **CUOCO** età 34 esp. 14 - per Italia/ estero
- **CUOCO** età 55 esp. 30 - franc., ingl. e spagn. - per Italia/estero
- **CUOCO** età 35 esp. 18 (9 in proprio) - per nord Italia
- **CUOCO** età 24 esp. 6 - ingl. e ted. - per Italia/estero
- **CUOCO** età 24 esp. 5 - sc.alberg. - per Italia/estero
- **CUOCO** età 27 esp. 6 - ingl. buono - per Italia/estero
- **CUOCO** età 44 esp. 10 - per Italia
- **CUOCO** età 31 esp. 8 - per Italia
- **CUOCO** età 33 esp. 15 - sc.alberg. - per Italia/estero
- **CUOCO** età 37 esp. 18 - sc.alberg. - ingl. - per Italia/estero
- **CUOCO** età 44 esp. 25 - per Italia
- **CUOCO** età 50 esp. 25 - ted. - per Italia/estero
- **CUOCO** età 38 esp. 20 - sc.alberg. - per Italia
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 27 esp. 10 - sc.alberg. - ingl. scol. - per Italia
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 20 esp. 7 - ingl. e franc. - per Italia/estero
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 37 esp. 7 - per Italia/estero
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 33 esp. 7 - ingl. scol. - per Italia
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 28 esp. 7 - sc.alberg. - ingl. e franc. scol. - per Italia
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 25 esp. 8 - ingl. e franc. scol. - per Italia
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 21 esp. 3 - ingl. e franc. discreto - per Italia/ estero
- **CUOCO CAPO PARTITA** età 33 esp. 18 - sc.alberg. - per Italia/estero
- **CUOCO CHEF** età 54 esp. 30 - ingl. franc. - per Italia/estero
- **CUOCO CHEF** età 47 esp. 32 - per nord/est Italia
- **CUOCO CHEF** età 58 esp. 5 - franc. - per Italia (stag.invernale)
- **CUOCO CHEF** età 24 esp. 8 - franc. discreto - per Italia/estero
- **CUOCO CHEF** età 50 esp. 30 - franc. discreto - per Italia
- **CUOCO CHEF** età 30 esp. 12 - sc.alberg. - per Italia/estero
- **CUOCO CHEF** età 47 esp. 30 - ingl. buono - per Italia/estero
- **CUOCO CHEF** età 39 esp. 24 - ingl. e franc. scol. - per Italia/estero
- **CUOCO CHEF** età 40 esp. 22 - ted. ottimo - per Italia/estero
- **CUOCO CHEF** età 44 esp. 30 - sc.alberg. - per centro/nord Italia
- **CUOCO CHEF/MAITRE** età 41 esp. 22 - sc.alberg. - ted. ottimo - per Italia/estero
- **CUOCO/PIZZAIOLO** età 47 esp. 25 - per Italia/estero
- **CUOCO/PIZZAIOLO** età 50 esp. 30 - per Italia/estero
- **GELATIERE/CAMERIERE** età 40 esp. 22 - sc.alberg. - ted. ottimo, ingl. buono - per Italia/estero
- **MAITRE** età 44 esp. 25 - ted., ingl. e franc. buono - per Italia
- **MAITRE** età 52 esp. 30 - ingl. e franc. buono - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 48 esp. 30 - per Italia
- **PIZZAIOLO** età 27 esp. 10 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 25 esp. 6 - per Italia/ estero
- **PIZZAIOLO** età 38 esp. 15 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 39 esp. 20 - per Italia/estero
- **PIZZAIOLO** età 21 esp. 5 - per Italia

## Offerte Attività

- **Rist.Bar** in Piemonte in vendita o in gestione - attività sita in in zona turistica e panoramica ricavata in una torre del 1850 con 95 coperti
- **Albergo***-Rist.-Bar.** in Trentino in vendita (immobile compreso) - attività storica con 26 camere e 50 posti letto e ristorante con 100 coperti
- **Albergo***-Rist.** in Veneto in vendita (valuta immobile) - attività annuale con 14 camere, 1 suite e 29 posti letto 150 coperti - possibilità ampliamento
- **Bar-Tavola calda** in Emilia Romagna in vendita o in aff.con opz. d'acquisto - attività annuale, sita in centro e composta da mq. 220 e mq. 60 est. - ottimo fatturato - Posti: 160
- **Hotel***-Rist.** in Abruzzo in vendita (immobile compreso) - 44 camere + 2 camere per disabile con tutti i comfort e ampio parcheggio - camere e aria condizionata nuove
- **Complesso Immobiliare** in Lombardia in vendita adatto a qualsiasi soluzione ricettiva composto da mq. 2200 + mq. 1400 di parcheggio privato interno - adiacente a S.S. MI/LC
- **Locale** in Lombardia in affitto - 800 mq. ideale per ristorazione
- **Gelateria d'asporto** con laboratorio in Lombardia in vendita
- **Bar-Gelat.-Past.-Rist.-Pizz.** in Calabria in vendita (immobile compreso)- attività annuale sita in centro paese con 60 coperti
- **Rist.** in Piemonte in gestione o aff. con opz. d'acquisto - attività storica con 60 coperti riconosciuta sulle migliori guide - immobile del '900

## Ricerche Attività

- **ALBERGO** in affitto con opz. d'acquisto nel sud Italia
- **ALBERGO** in gestione in Trentino in località montana - min 10 max 35 camere
- **ALBERGO-AGRIT.-MASSERIA** in gestione in Puglia tra Bari e Brindisi in località turistica - min10 max 30 camere
- **BAR-RIST.-PIZZ.** in gestione per la stagione estiva 2010 in centro Italia in località balneare - max 200 coperti
- **BAR-TAVOLA CALDA** in acquisto, gestione o in aff. con opz. d'acq. in località forte passaggio in Lombardia e Veneto
- **BAR-TAVOLA CALDA** in aff. con opz. d'acq.in centro/nord Italia
- **BAR-WINEBAR** in acquisto, gestione o aff. con opz. d'acq.nel nord Italia
- **PIZZ.-PUB** in acquisto o aff. con opz. d'acq.in Italia e all'estero
- **RIST.-BAR-ALBERGO-AGRIT.-CAMPING** in gestione o aff. con opz. d'acq.in centro/nord Italia o zona Gargano in località turistica
- **RIST.-BAR-GELATERIA** in gestione, in acquisto (immobile compreso) o in aff. con opz. d'acq. in centro Italia
- **RIST.-BAR-TABACCHI** in aff. con opz. d'acq.in centro/sud Italia
- **RIST.-PIZZ.** in gestione o aff. con opz. d'acq.in centro Italia in Francia e Regno Unito
- **RIST.** in acquisto o aff. con opz. d'acq.nel nord Italia
- **RIST.-ALBERGO** in gestione o aff. con opz. d'acq.in Toscana in località turistica annuale o stagionale
- **RIST.-PIZZ.** in gestione o aff. con opz. d'acq.in Piemonte in zona Cuneo/Asti
- **RIST.-PIZZ.** in gestione in Toscana in località turistica o di passaggio - max 120 coperti
- **RIST.-PIZZ.** in gestione o aff. con opz. d'acq.in Emilia Romagna in località turistica o di passaggio



organizzazione
LarioFiere
esposizioni e congressi

> *Infoline*
Tel +39 031.637402
tarasco@lariofiere.com
www.ristorexpo.com

BCC Alta Brianza Alzate Brianza
www.bccaltabrianza.it

Martino **Ragusa**

Il manifesto
**della cucina**
nazionale
**italiana**

In collaborazione con
Gruppo CIR food

Aliberti editore

**IN LIBRERIA DA NOVEMBRE**

*"È un progetto culturale e gastronomico che cerca di dare identità alla cucina nazionale, mettendo insieme le eccellenze di vari territori in piatti che siano rappresentativi di un'unica cucina italiana".* **Martino Ragusa**

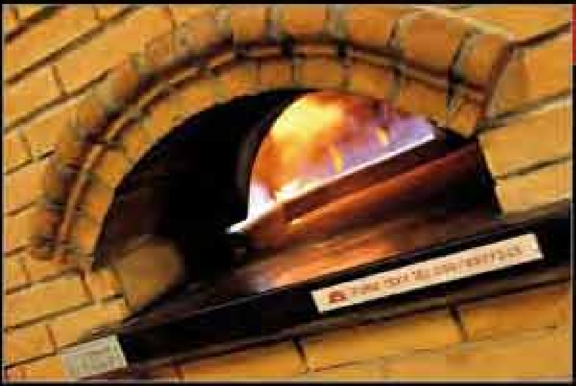
Grazie a riletture moderne delle ricette locali, **il Manifesto propone preparazioni neo-tradizionali** capaci di coniugare prodotti, saperi e sapori **di ogni parte d'Italia.**

# Forni Ceky

**Forni artigianali a legna, gas e misti dal 1935.**

**Da sempre completamente costruiti in mattoni refrattari**

## pronta consegna



### Perfetta tenuta del calore e impareggiabile durata nel tempo:

- Interamente costruito in mattoni refrattari pieni
- 5 strati di isolante ad alte prestazioni
- Elevato spessore dei materiali utilizzati

### Design adatto ad ogni locale

- Completamente personalizzabile nella forma e nel rivestimento delle pareti
- Modelli classici, innovativi, unici

### Pizza concept: Progettazione e Realizzazione di angoli pizza e pizzerie complete

- Completa personalizzazione per qualsiasi esigenza di spazio e produzione
- Un unico referente per la vostra pizzeria
- Consolidata esperienza e ampia gamma di soluzioni

### Bruciatore a gas Ceky

- Pulizia e facilità d'uso
- Risparmio energetico
- Spazio per 3 pizze in più rispetto al forno a legna
- Rispetto per l'ambiente

## Tutti i nostri prodotti sono certificati CE

Forni Ceky

25030 LOGRATO (BS) - Via Industriale 21/23
Tel. 030.9972249 - Fax 030.9972818
www.ceky.it - ceky@ceky.it

Forni Ceky